

COMPOSICIÓN DEL ACEITE EN GENOTIPOS DE COLZA (*Brassica napus* L.) CULTIVADOS EN ARGENTINA

María José Martínez¹, Liliana Iriarte¹, Angelina Di Prinzio², Gabriel Herrera², Damián Barrionuevo³, Damián Maestri^{3*}

*dmaestri@efn.uncor.edu

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

² Estudiantes de la carrera de Biología (FCEFyN – UNC).

³ Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV – CONICET - UNC).

Con el nombre de colza se designa a varias especies cultivadas del género *Brassica* (*B. napus* L., *B. campestris* L., *B. oleracea* L., *B. juncea* L., familia Cruciferae) cuyo centro de origen no es totalmente conocido. El interés en el cultivo de estas especies radica fundamentalmente en el alto contenido de aceite de sus semillas. Sin embargo, la elevada concentración en ácido erúxico (*cis*-13-docosenoico; 22:1, n-9), que puede alcanzar hasta el 60 % del total de ácidos grasos presentes en el aceite, le confiere al mismo un cierto grado de toxicidad. Mediante mejora genética, se ha logrado desarrollar materiales prácticamente libres de ácido erúxico dando origen a cultivares cuyos aceites se conocen como “*Canola*”. La colza es una oleaginosa poco difundida en la República Argentina. El presente estudio forma parte de un proyecto conformado por una red de ensayos comparativos cuyos objetivos principales son evaluar el potencial productivo, interacciones genotipo – ambiente y parámetros de calidad de los aceites de colza producidos en Argentina. Los resultados expuestos en este trabajo pretenden contribuir al conocimiento de la regulación ambiental del rendimiento y la composición del aceite en variedades de colza cultivadas en ambientes con distintas características agro-climáticas, como las que se observan en el gradiente latitudinal donde se desarrolla el cultivo en Argentina. Se evaluaron un total de 13 cultivares (Pacha, Legacy, Jura, Ability, SW 2836, QC 4508, Hyola 571, Hyola 76, Hyola 433, Impact, Bioaureo 2486, Bioaureo 2386, Rivette) en 4 áreas de cultivo (Balcarce, Concepción del Uruguay, Rafaela y Tucumán). La composición de ácidos grasos muestra marcado predominio de ácidos insaturados, fundamentalmente oleico (63 - 72 %), y en menor proporción linoleico (12 - 20 %) y linolénico (7 - 10 %). La concentración de ácido erúxico no supera el 0.3 % del total de ácidos grasos presentes en los aceites. La composición de tocoferoles está dominada por γ -tocoferol (500 – 860 mg/kg) y en menor medida α -tocoferol. El genotipo es la principal fuente de variabilidad para estos caracteres, siendo de menor significación la influencia del ambiente y de la interacción genotipo x ambiente. Los conocimientos generados contribuyen a establecer bases de criterio de calidad de los aceites de colza cultivada en Argentina y resultan de utilidad a los fines de establecer pautas que permitan seleccionar nuevas áreas de cultivo.