

INFLUENCIA DEL PORTAINJERTO EN EL CONTENIDO DE BENZALDEHIDO EN ALMENDRAS DULCES

Por: WELKERLING de TACCHINI; E. M. L.¹, E. AZAR de GODOY² y A. B. CATALINI de FALCONI³.

Abstract

The per cent of benzaldehyde in the cv. Languedoc and Texas (*P. amygdalus*) on different rootstocks was determined. It was higher in Languedoc/*P. cerasifera* than in *P. amygdalus*, rootstock and again higher in Texas/*P. amygdalus* than in *P. persicae*.

* * *

En un ensayo sobre el comportamiento de distintos portainjertos para el almendro (*P. amygdalus*) se observó que en algunas cultivares el sabor de la almendra era distinto según el portainjerto usado; unas poseían cierto sabor amargo que las otras no presentaban. En la bibliografía consultada no fue posible encontrar referencias a este fenómeno por lo que se consideró interesante hacer determinaciones de benzaldehído con el fin de dosar la cantidad de amigdalina presente.

De las cultivares estudiadas, (Cocque Tendre, IXL, Languedoc, Nec Plus Ultra, Non Pareil, Peerless y Texas) sólo Languedoc y Texas presentaron diferencias. Los pies utilizados fueron: franco (*P. amygdalus*), ciruelo mirabolán (*P. cerasifera*) y duraznero (*P. persicae*).

La técnica usada fue la del volumétrico para la determinación de benzaldehído de la Pharmacopoeia de USA modificado por

- 1 Ingeniero Agrónomo, Profesora Titular de la Cátedra de Fruticultura - Facultad de Ciencias Agrarias - U. N. C.
- 2 Ingeniero Agrónomo, Auxiliar de Docencia o Investigación de Primera Categoría de la Cátedra de Fruticultura - Facultad de Ciencias Agrarias - U. N. C.
- 3 Bioquímica, Jefe de Trabajos Prácticos de la Cátedra de Química Orgánica y Biológica - Facultad de Ciencias Agrarias - U. N. C.

MC CARTY et. al. (1952) por tratarse de pequeñas cantidades de amigdalina. En las almendras dulces se tomó diez veces más de material a analizar con respecto a las almendras amargas.

El material fue observado desde 1968 a 1972 repitiéndose invariablemente la misma diferencia. Como término medio los datos obtenidos son:

Languedoc/duraznero:	0,0543 gr %
Languedoc/franco:	0,0162 gr %
Texas/duraznero:	0,0148 gr %
Texas/franco	0,0120 gr %

De ellos se desprende que hay un aumento de benzaldehído en Languedoc sobre duraznero y en Texas sobre duraznero, diferencia que es posible de ser apreciada al ingerirse las almendras.

RESUMEN

Se determinó la mayor cantidad de benzaldehído en almendras de las cultivares Languedoc y Texas cuando están injertadas sobre pie de duraznero (*P. persicae*), comparadas con las combinaciones Languedoc sobre franco y Texas sobre franco.

BIBLIOGRAFÍA

- MC CARTY, et. al. 1952: Bitterness (Benzaldehyde content) of kernels of almond-peach F_1 hybrids and their parents. Proc. of Am. Soc. Hort. Sci. 59º 254-258.