

Análisis de la variabilidad en principios bioactivos de la colección de bróquil del BGHZ.

**Raquel Zufiaurre<sup>1,2</sup>, Sonia Laguna<sup>1</sup>, Celia Montaner<sup>1,3</sup>, Cristina Mallor<sup>2</sup>**

1 Escuela Politécnica Superior de Huesca. Universidad de Zaragoza

2 Instituto Universitario de Investigación en Ciencias Ambientales de Aragón-IUCA. Universidad de Zaragoza

3 Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Autor para correspondencia:** [cmonoti@unizar.es](mailto:cmonoti@unizar.es)

**Palabras Clave:**

*Brassica oleracea* L., variedad tradicional, vitamina C, fenoles totales, flavonoides, glucosinolatos, actividad antioxidante

**RESUMEN:**

El bróquil es una variedad tradicional de *Brassica oleracea* L. que se cultiva en ciclo de invierno en algunas comarcas de la provincia de Huesca. Los hortelanos locales cultivan dos variantes, el bróquil verde y el bróquil pellado. Se produce para autoconsumo o, en menor medida, para abastecer los mercados locales. Se consume a modo de verdura siendo muy apreciado por sus peculiares cualidades organolépticas. Los viveristas locales comercializan dos tipos de bróquil verde y tres de bróquil pellado, encargándose a su vez de mantener su propia semilla dado que no hay variedades comerciales. Semillas de esos cinco tipos de bróquil se conservan en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza, formando parte de una colección de 14 entradas de esta brásica. Un estudio previo del material en cultivo de bróquil reveló altos contenidos en principios bioactivos tales como antioxidantes o glucosinolatos. Sin embargo, se desconocía la variabilidad existente para esos principios en el material vegetal de bróquil conservado. Por ello, el objetivo de este trabajo consistió en analizar la variabilidad en vitamina C, fenoles totales, flavonoides, actividad antioxidante y glucosinolatos de catorce entradas de bróquil cultivadas en las mismas condiciones ambientales utilizando como testigo brócoli comercial var. Partenon. El análisis estadístico de los datos obtenidos reveló diferencias significativas entre y dentro de las entradas de bróquil verde y bróquil pellado para vitamina C, fenoles totales, flavonoides y glucosinolatos, no detectándose diferencias significativas para la actividad antioxidante total. Para todos los principios estudiados, las muestras de bróquil mostraron contenidos similares o significativamente superiores al brócoli.