

**Procesamiento de frutos de Guayabo del país (*Acca sellowiana*). Avances en el Departamento de Colonia**

Irisity<sup>1</sup>, M.; Gioscia<sup>1</sup>, D.; Burzaco<sup>1</sup>, P.; Sosa<sup>1</sup>, J.; Ayres<sup>1</sup>, C.; Bernardi<sup>2</sup>, M.; Bernardi<sup>2</sup>, A.; Barolín<sup>3</sup>, G.; Cabrera<sup>4</sup>, D.; Vignale<sup>5</sup>, B.  
<sup>1</sup> LATU; <sup>2</sup> Bodega Bernardi Hnos.; <sup>3</sup> Escuela Municipal del Hogar La Estanzuela; <sup>4</sup> INIA Las Brujas; <sup>5</sup> Facultad de Agronomía UdelaR.  
[mirisity@latu.org.uy](mailto:mirisity@latu.org.uy)

El guayabo del país (*Acca sellowiana*) es una especie nativa con un gran potencial comercial, pudiendo consumirse su fruta fresca o procesada en forma de alimentos. En el año 2008 se comenzaron a evaluar plantas de guayabo del país ubicadas en un área sub-espontánea de la zona de Riachuelo en el Dpto. de Colonia para la selección de materiales superiores desde el punto de vista de calidad de fruto. Con el objetivo de rescatar y generar conocimiento local en la elaboración de alimentos a base de frutos nativos, se impulsó y apoyó el procesamiento de la fruta cosechada en la zafra 2010 proveniente de dichas plantas. La actividad llevada a cabo en la Escuela Municipal del Hogar La Estanzuela, consistió en una jornada de capacitación en manipulación de alimentos y elaboración de dulces, acompañándose durante la elaboración de los mismos. Los productos elaborados fueron guayabos en almíbar, jalea y mermelada de guayabo. En la Bodega Bernardi Hermanos se elaboró fermentado de guayabo del país y destilado de fermentado de guayabo. Todos los productos fueron analizados desde el punto de vista fisicoquímico y se pretende evaluar sensorialmente. Se ha logrado el intercambio de saberes a través del buen relacionamiento entre actores locales y técnicos, contribuyendo al desarrollo del conocimiento en lo que respecta al procesamiento del guayabo del país. Asimismo, los actores locales han demostrado gran interés por la temática de referencia. Al finalizar el proyecto se pretende disponer de procedimientos de elaboración de productos en base a guayabo del país elaborados en conformidad con la reglamentación vigente, que puedan ser una opción de salida comercial con identidad local para la población de la zona. Se espera que este proyecto contribuya a la difusión y revalorización de las especies nativas del Uruguay.