

Estudio Fitoquímico de Frutos de *Geoffroea decorticans* (Gill. ex Hook. et Arn.) Burk. *Leguminosae* (*Fabaceae*)

Raúl SILVA¹, Rosa E.L. de RUIZ² y Sohar O. RUIZ^{2*}

¹ Area de Farmacotecnia y Legislación Farmacéutica, Farmacotecnia y ² Area de Farmacognosia, Farmacognosia. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis. Av. Ejército de los Andes 950- 5700, San Luis, Argentina

RESUMEN. *Geoffroea decorticans* (Gill ex Hook) Burk. *Leguminosae* (*Fabaceae*), de nombre común “chañar” o “chañarcillo”, es un arbusto o árbol de amplia distribución en la República Argentina y se usa en la medicina popular por sus virtudes emolientes, balsámicas, antitusivas y expectorantes. En el fruto, que es comestible, se detectó la presencia de azúcares que se identificaron como sacarosa y sus productos de hidrólisis, glucosa y levulosa, las que se cuantificaron mediante cromatografía en fase gaseosa. Aplicando la técnica de extracción con solventes de polaridad creciente fue posible identificar varios flavonoides: en la extracción con acetato de etilo se determinó la presencia de quercetina, mientras que en el extracto metanólico se identificaron cinco glicósidos: apigenina 7-O-glucósido, baicalina, quercetina 3-O-glucósido-7-O-ramnósido, quercetina 7-O-ramnósido y quercetrina.

SUMMARY. “Phytochemical study of *Geoffroea decorticans* (Gill. ex Hook. et Arn.) Burk., *Leguminosae* (*Fabaceae*) Fruits”. *Geoffroea decorticans*, commonly known as “chañar” or “chañarcillo” is a bush or tree widely spread in Argentina and used in popular medicine as emollient, balsamic, antitussive and expectorant. In the fruits, which are eatable, sucrose and its hydrolysis products, glucose and levulose, were identified and quantified by gas liquid chromatography. The presence of flavonoids was determined by increasing polarity solvent extraction. Quercetine was identified in the ethyl acetate extract. Five glycosides were isolated and identified from the methanol extract: 7-O-glucoside apigenine, baicaline, 3-O-glucoside-7-O-ramnoside quercetine, 7-O-ramnoside quercetine and quercetrine.

INTRODUCCION

En este trabajo informamos sobre la identificación de carbohidratos y flavonoides en los frutos de la *Geoffroea decorticans* (Gill. ex Hook. et Arn.) Burk. *Leguminosae* (*Fabaceae*), de nombre vulgar “chañar” o “chañarcillo”.

Se trata de un arbusto o árbol de 3-10 m de altura con tronco de 30-35 cm de diámetro, de corteza verdosa y caediza en placas longitudinales, aunque en árboles adultos es rugosa y persistente; las ramas y ramitas son glabras y algunas espinoscentes. Las hojas son alternas o fasciculadas, compuestas pinadas, con pecíolo y raquis glabros o algo pubescentes, compuestas de 3-9 folíolos subcoriáceos, sésiles o subsésiles, oblongos a elípticos-oblongos. Las flores son

amarillo-anaranjadas, con estrías rojizas y se agrupan en racimos corimbosos, fasciculados. El fruto es una drupa globosa, ovoide, rojiza, glabra, de 2-2,5 mm. de diámetro, con 1-2 semillas fusiformes. La especie está ampliamente distribuida en nuestro país, abarcando su área de expansión desde Jujuy hasta el norte de la Patagonia. Es muy abundante en la provincia de San Luis, estando presente tanto en los caldenares como en los bosques de *Prosopis* spp. y *Aspidosperma quebracho-blanco*, en el sur de la misma. Florece en setiembre y fructifica desde noviembre hasta abril¹.

La pulpa de los frutos, que es comestible, se ingiere cruda o se utiliza para preparar “aloja”; por cocimiento de los mismos con agua, se ob-

PALABRAS CLAVE: Chañar, Carbohidratos, Flavonoides, *Geoffroea decorticans*, *Leguminosae*
KEY WORDS: Chañar, Carbohydrates, Flavonoids, *Geoffroea decorticans*, *Leguminosae*

* Autor a quien dirigir la correspondencia