

Perfil microbiológico, físico-químico y fitoquímico del Prú oriental

Autor(es): Autores: MSc. Beatris Macias Peacock, MSc. David Garrido Larramendi1, MSc. Dayana Marín Sánchez1, MSc. Narvis Cedeño Soularit1, MSc. Liuva Vázquez Leyva1, DrSc. Onel Fong Lores1, DrSc. Clara Azalea Berenguer Rivas2
1 Centro de Toxicología y Biomedicina (TOXIMED), Santiago de Cuba, Cuba
2. Universidad de Oriente. Facultad de Ciencias Naturales, Departamento de Farmacia, Santiago de Cuba, Cuba

INTRODUCCION (OBJETIVOS)

El Prú oriental es una bebida tradicional del oriente de Cuba, pero se atribuyen sus orígenes a la presencia de haitianos y franceses que se asentaron en los territorios de Guantánamo y Santiago de Cuba, luego de la Revolución en Haití a comienzos del siglo XIX. Junto a sus pertenencias, los franceses trajeron también a sus negros esclavos, con el conocimiento que estos tenían acerca de las propiedades de las plantas medicinales, y con ellos llegó el Prú a Cuba. Se elabora de manera artesanal a partir de la decocción y luego fermentación conjunta de jaboncillo, hojas de pimienta y raíz de china, a las que se le añade azúcar y un inóculo llamado “madre”, pero varios productores locales añaden otras especies y condimentos con la finalidad de dar una exclusividad en el sabor. Luego se envasa en recipientes bien tapados y se deja reposar. Según la tradición, los esclavos encontraban fuerzas en esta bebida para realizar las duras labores del campo, les alegraba el espíritu y se dice que con su ayuda curaban varias de sus enfermedades. Se le atribuyen efectos hipotensor, depurativo y diurético. Cuentan las tradiciones orales que los colonos franceses le llamaban champán de bejuco, otros le dicen cerveza de raíces (root beer). Se plantea que el nombre Prú puede ser una corrupción de la palabra root (raíz).

Objetivo: Elaborar un perfil microbiológico, físico-químico y fitoquímico del Prú oriental.

METODOLOGÍA

Se realiza un perfil Fármaco-Toxicológico, según metodología establecida por la Unidad de Garantía de la Calidad de TOXIMED. Para elaborar el mismo se emplearon los datos de determinaciones microbiológicas, físico-químicas y del tamizaje fitoquímico, de extractos del Prú oriental. Los mismos se elaboraron por decocción conjunta y posterior fermentación de: tallos de jaboncillo (*Sapindus saponaria*), hojas de pimienta dulce (*Pimenta dioica*) y raíz de china (*Smilax domingensis*).

En este documento se plasman informaciones como:

- Aspectos históricos
- Fórmula
- Modo de elaboración
- Composición microbiológica
- Propiedades físico-química
- Composición fitoquímica
- Uso en medicina natural y tradicional
- Propiedades demostradas

El Perfil elaborado es una fuente de información científica, que forma parte del arsenal bibliográfico en el Servicio de Consultoría Fármaco-Toxicológica, del Centro de Toxicología y Biomedicina.



RESULTADOS Y DISCUSION

REGISTRO DE DERECHO DE AUTOR EN EL CENDA: REGISTRO NO. 0380-04-2025

COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA

- Levaduras
- Hongos filamentosos
- Microorganismos totales

COMPOSICIÓN FITOQUÍMICA

- Flavonoides
- Poliurónidos
- Carbohidratos y/o glucósidos
- Fenoles
- Taninos
- Azúcares reductores
- Cumarinas
- Quinonas
- Proteínas.

PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS

Color: Ámbar claro
Olor: Característico
Sabor: Dulce, efervescente
pH: Acido

PROPIEDADES ATRIBUIDAS TRADICIONALMENTE

Energizantes
Afrodisiacas
Tónicas
Hipotensoras
Diuréticas
Digestiva

PROPIEDADES DEMOSTRADAS

Antioxidante

CONCLUSIONES

El Prú oriental es un símbolo cultural y gastronómico del oriente cubano, ampliamente consumido en la región y valorado tanto por sus cualidades refrescantes, así como por sus efectos terapéuticos populares. Aunque muchas de sus propiedades medicinales se basan en la tradición y la experiencia popular, el Prú continúa siendo objeto de interés por sus potenciales beneficios para la salud, especialmente en el control de la presión arterial y el apoyo digestivo.