



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE ICA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ICA
FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y
ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL
CONTENIDO DE NUTRIENTES MINERALES, PROTEÍNA,
FIBRA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL ORUJO DE
UVA BORGONA Y QUEBRANTA DE CHINCHA E ICA

PRESENTADO POR:
MARITZA BARRIGA SÁNCHEZ
CÓDIGO ORCID: 0000-0001-8146-0575

CHINCHA, 2021

RESUMEN

El orujo de uva se arroja fuera de las industrias vitivinícolas en el Perú o es quemado causando contaminación ambiental, sin embargo, contiene compuestos fenólicos que podrían ser aprovechados por la industria alimentaria. El objetivo del presente estudio fue evaluar el efecto de la extracción con líquidos presurizados sobre la cantidad de polifenoles totales (TP) del orujo y semilla de *Vitis labrusca*, para ello, se realizaron extracciones con solución etanólica a alta temperatura y presión (PLE). Se determinaron los TP de los extractos de orujo y semilla por espectrofotometría con el reactivo Folin Ciocalteu y la capacidad antioxidante (CA) tipo DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil) y FRAP (Ferric Reducing Antioxidante power). Con el Minitab se realizó el análisis factorial a los datos y se encontró un efecto de la variedad y zona de cultivo sobre el contenido de TP y CA, siendo la extracción PLE la que logró mayores contenidos de TP y CA. Ésta técnica podría ser una alternativa de aprovechamiento del orujo y semilla para su aplicación en alimentos nutraceuticos.

Palabras clave: Tecnología de extracción verde, extracción con líquidos presurizados, orujo de uva, semilla de uva