



EVENTO VIRTUAL | OCT 19 al 23

CIENCIA  
Y TÉCNICA

UNIVERSIDAD  
**MAZA**

III JORNADAS INTERNACIONALES  
DE INVESTIGACIÓN, CIENCIA Y UNIVERSIDAD

XII JORNADAS DE INVESTIGACIÓN 2020

## Características antioxidantes y fisicoquímicas de jugo fermentado y sin fermentar de níspero y granada

*Luna Pizarro, Patricia; Maidana Iriarte, Silvia; Apaza, Adriana; Valdiviezo Corte, Claudia*

Diversas frutas como la granada (*Punica granatum*) y el níspero (*Eriobotrya japonica*) destacan por sus propiedades funcionales. El objetivo de este trabajo fue evaluar las características antioxidantes de jugos de granada y níspero frescos y fermentados.

Para la caracterización físico química se emplearon métodos oficiales AOAC. El contenido de fenoles totales se determinó por el método de Folin–Ciocalteu y la capacidad antioxidante por el método 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH). Para la obtención de los jugos fermentados se empleó *Saccharomyces cerevisiae*.

La elaboración de subproductos como el jugo fermentado es una alternativa viable para la comercialización de productos derivados de la granada y del níspero, ya que, por sus excelentes características organolépticas, físico-químicas y nutricionales estas especies pueden ser consideradas de alto valor potencial.

### Resultados

