

Área: Ciencias Ambientales, Agroindustrias y de la Tierra

Comunicaciones de Investigadores: Actualización en viticultura, enología y subproductos vitivinícola

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

Antioxidant and physicochemical characteristics of fermented and unfermented medlar and pomegranate juices

Luna Pizarro, Patricia; Maidana Iriarte, Silvia; Apaza, Adriana; Valdiviezo Corte, Claudia Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Jujuy. Argentina.

Contacto: silvitamaidana@yahoo.com.ar

Palabras clave: Compuestos fenólicos; Capacidad antioxidante; Jugos fermentados
Key Words: Phenolic compounds; Antioxidant capacity; Fermented juices

Diversas frutas que crecen en zonas tropicales y subtropicales de nuestra provincia, además de tener un buen sabor, destacan por sus propiedades funcionales, entre estas frutas se destacan por ejemplo la granada (*Punica granatum*) y el níspero (*Eriobotrya japonica*). Estas frutas pueden considerarse per se cómo alimentos funcionales, o como bioingredientes para ser incorporados en el desarrollo de nuevos productos. 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*. Todas las determinaciones se realizaron por triplicado y los datos obtenidos fueron analizados estadísticamente. Los sólidos solubles totales y pH disminuyeron en el jugo fermentado de ambos frutos. El contenido de compuestos fenólicos fue mayor en el jugo de granada, seguido del jugo de níspero con valores promedios de 217,99 y 156,33 mg de ácido gálico/100 mL de jugo, respectivamente. La capacidad antioxidante fue superior en el jugo de granada (81,63 %AAR) con respecto al níspero (53,01 %AAR). La fermentación del jugo de estos frutos incrementó el contenido de compuestos fenólicos variando de 217,99 a 224,07 mg de ácido gálico/100 mL de jugo, en granada y de 156,33 a 179,18 mg de ácido gálico/100 mL de jugo para el níspero, aunque en ambos casos se observó una disminución de la capacidad antioxidante en el jugo fermentado 59,79 %AAR en granada y 35,89 %AAR en níspero. 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.