

“UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

**FACULTAD DE INGENIERIA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y
AMBIENTAL
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**



**Elaboración de una Bebida Funcional Con Capacidad Antioxidante a Base de
Camu camu “*Myrciaria dubia*”, Uva “*Vitis vinifera*, y Betarraga “*Beta
vulgaris*”**

**PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE INGENIERO EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

Presentado por:

Bachiller: Atalaya Ventura, Jack Estiven

Asesor:

Ing. Edwin Antonio Macavilca Ticlayauri

HUACHO - PERU

2018

Elaboración de una Bebida Funcional Con Capacidad Antioxidante a Base de Camu camu “*Myrciaria dubia*”, Uva “*Vitis vinifera*”, y Betarraga “*Beta vulgaris*”

Preparation of a Functional Drink with Antioxidant Capacity Based on Camu camu “*Myrciaria dubia*”, Grape “*Vitis vinifera*”, and Beet “*Beta vulgaris*”

Atalaya Ventura, Jack Estiven¹. Edwin Antonio, Macavilca Ticlayauri¹. Guillermo Napoleon, Vasquez Clavo¹. Maria del Rosario, Utia Pinedo¹. Fredesvindo, Fernandez Herrera¹.

RESUMEN

Objetivo: Elaborar una bebida funcional con capacidad antioxidante empleándose jugo de uva “*Vitis vinifera*”, jugo de camu camu “*Myrciaria dubia*” y extracto de betarraga “*Beta vulgaris*”.

Metodos: Se desarrollaron siete formulaciones de bebidas valiéndose del diseño de mezclas de la metodología de superficie de respuestas. Todas las muestras fueron procesadas bajo los parámetros de estandarización a 65° C y pasterización a 85°C por 5 min. Se realizó la evaluación sensorial de escala hedónica a los tratamientos. Los métodos usados para la evaluación funcional; fueron el método ABTS para la determinación de capacidad antioxidante. Polifenoles totales por reactivo de Folin–Ciocalteu. Lectura por espectrómetro directo para las betalainas y el método 2,6 diclorofenol- indofenol para determinación de ácido ascórbico (vitamina C).

Resultados: La optimización de la bebida sugirió las mezclas con los porcentajes 72.73% jugo de uva, 17.27% jugo de camu camu y 10% de extracto de betarraga. En cuanto Polifenoles totales se halló 523.60 mg EAG/100ml de bebida, El contenido de betalainas de 97.34 mg/100ml de bebida. El contenido de Ácido ascórbico (vitamina C) se halló 112.93 mg ácido ascórbico /100ml de bebida. Y La capacidad antioxidante de 787.34 µm TE/100ml de bebida.

Conclusión: Los resultados obtenidos demuestran que la capacidad antioxidante es determinante en la bebida en la proporción de mezcla optimizada y aceptada sensorialmente.

Palabras Claves: Uva, Camu camu, betarraga, Capacidad antioxidante, bebida funcional.

¹ Facultad de Ingeniería Agraria, Industrias Alimentarias y Ambiental.