

**Universidad Nacional
José Faustino Sánchez Carrión**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUÉLA ACADEMICO PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

TESIS

**“ANÁLISIS QUIMICO PROXIMAL Y CARACTERIZACIÓN DE
ANTOCIANINAS DE LA PAPA DE AIRE (*Dioscorea bulbífera L.*)”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

PRESENTADO POR:

Bach. GOMEZ RUTTI YULIANA YESSY

Bach. HILARIO LOYOLA BELISA ZULEMA

ASESORA: Mg. MONTES CARRASCO LAURA

Huacho – Perú

2014

RESUMEN

Objetivo: Determinar la composición química proximal, el contenido de antocianinas totales y capacidad antioxidante de la especie *Dioscorea bulbifera* L. conocida como papa del aire, proveniente del distrito de Chanchamayo, departamento de Junín. **Métodos:** La cuantificación proximal se realizó según los métodos oficiales de análisis, para antocianinas se utilizó el método de Fuleki y Francis, la capacidad antioxidante se realizó con el método de capacidad de Absorción de radicales de oxígeno y los fenoles totales según Singleton y Rossi con espectrofotometría a 765nm. **Resultados:** La composición proximal de la papa de aire, en base fresca fue: humedad 72g%; proteína 1,5g%; fibra dietaria total 1,0g%, ceniza 0,9g%; carbohidratos 25,6g% y energía total 108 kcal. Los valores de antocianinas totales fue de 9,22mg de cianidina-3-glucosido/100g mientras que la capacidad antioxidante fue 3742,22 μmol /trolox E.quiv./100g y el contenido de fenoles totales 139,5mg ác. gálico equiv./100g. **Conclusiones:** La papa de aire es un alimento de alto valor calórico por su contenido en carbohidratos y presenta un gran potencial de fenoles y capacidad antioxidante, por lo cual se debe de incentivar su cultivo y comercialización en beneficio de la salud.

Palabras clave: papa de aire, antocianina, actividad antioxidante.