



Revalorización de residuos vitivinícolas para el desarrollo de una bebida funcional: perfil antociánico y colorimétrico

María Fernanda Merino Miñano¹, Gladys Esmeralda Luján Herrera¹, Juan Christian Tamba Hernández¹, Jackeline León Vargas¹, Ricardo David Vejarano Mantilla^{2,*}

¹ Ingeniería Agroindustrial. Universidad Privada del Norte (UPN). Trujillo, Perú.

² Facultad de Ingeniería. Universidad Privada del Norte (UPN). Trujillo, Perú.

* Correspondencia: ricardo.vejarano@upn.edu.pe (R. Vejarano)

RESUMEN

Los antocianos son antioxidantes naturales que pueden contribuir a la prevención de diversas enfermedades. Los hollejos de uva tinta son una importante fuente de antocianos y pueden aprovecharse para elaborar infusiones. En el presente estudio se ha evaluado el perfil antociánico y colorimétrico de extractos de hollejos de uva secados a 105 y 150 °C, y mezclados en diferentes proporciones. Mayor contenido de antocianos fueron obtenidos en el tratamiento que contenía 100% de hollejos secados a 105 °C (M1), con una concentración de antocianos monómeros totales (AMT) de 35 mg/L; mientras que el extracto con la mayor proporción de hollejos secados a 150 °C (M2) presentó una degradación total de los antocianos debido a la alta temperatura. En base a los resultados obtenidos, la mejor proporción de hollejos para conferir a la bebida un equilibrado perfil antociánico, colorimétrico y aromas varietales a uva fue el tratamiento M1; mientras que el tratamiento M4 (75 y 25% de hollejos secados a 105 y 150 °C, respectivamente), confirió un mejor equilibrio entre aromas a tostado y color, aunque con menor contenido de antocianos (23 mg/L AMT) que el tratamiento M1. Finalmente, adecuadas condiciones de secado son determinantes para preservar el contenido de antocianos, responsables del color y la actividad antioxidante, mostrando que los extractos de hollejo de uva podrían ser una interesante alternativa que contribuya a la prevención de enfermedades relacionadas con el estrés oxidativo.

Palabras clave: antocianos, antioxidantes, infusión de uva, hollejos de uva.