



Anales de la Facultad de Medicina

ISSN: 1025-5583

anales.medicina@unmsm.edu.pe

Universidad Nacional Mayor de San

Marcos

Perú

Oriondo, Rosa; Valdivieso, Rubén; Oré, Raquel; Arnao, Inés; Palomino, Miriam; Estrada, Enriqueta

Evaluación de la capacidad antioxidante y el índice glicémico de los frutos promisorios amazónicos del Perú

Anales de la Facultad de Medicina, vol. 1, núm. 73, 2012, p. S19

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Lima, Perú

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37957747001>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Evaluación de la capacidad antioxidante y el índice glicémico de los frutos promisarios amazónicos del Perú

Rosa Oriondo, Rubén Valdivieso, Raquel Oré, Inés Arnao, Miriam Palomino, Enriqueta Estrada

Centro de Investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM

Objetivos: Determinar la capacidad antioxidante y el índice glicémico (IG) de frutos promisarios amazónicos del Perú.

Diseño: Cuantitativo, descriptivo, transversal.

Institución: Centro de Investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM.

Material biológico: Ratas albinas machos y frutos amazónicos.

Intervenciones: Se utilizó 12 ratas con peso aproximado de 250 g, para determinar el IG de los frutos amazónicos. En los frutos se determinó la capacidad antioxidante mediante el método de DPPH, y contenido de fenoles totales mediante el reactivo de Folin-Ciocalteu.

Principales medidas de resultados: Se determinó IG, capacidad antioxidante y contenido de fenoles.

Resultados: Los IG: cajú 76; cajá 74; caimito 71,6; mango ciruela 59,7; pituaya 51,8 y arazá 43,8. La capacidad antioxidante fue: arazá 268%, caimito 302%, pituaya 524%, cajú 107%, cajá 201% y mango ciruela 353%. Referente al contenido de fenoles: arazá 393,75 mg%; caimito 562,50 mg%; pituaya 125 mg%; cajú 875 mg%; cajá 668,75 mg% y mango ciruela 6 818,75 mg%.

Conclusiones: Los IG del cajú, cajá, caimito y mango ciruelas fueron altos, la pituaya medio y el arazá bajo. Los frutos estudiados tuvieron alta capacidad antioxidante y contenido alto de fenoles.

Palabras clave: Frutos amazónicos, capacidad antioxidante, índice glicémico.