



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 promisorios 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 promisorios 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; pitujaya 51,8 y arazá 43,8. La capacidad antioxidante fue: arazá 268%, caimito 302%, pitujaya 524%, cajú 107%, cajá 201% y mango ciruela 353%. Referente al contenido de fenoles: arazá 393,75 mg%; caimito 562,50 mg%; pitujaya 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 pitujaya 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.