
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.