
**CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS COMERCIALES EN BASE A
RESIDUOS AGROINDUSTRIALES PARA LA PREVENCIÓN DEL ESCALDADO
SUPERFICIAL EN MANZANAS Y PERAS, PRIMERA PARTE:
CARACTERIZACIÓN RESIDUOS**

**ELIZABETH HENRÍQUEZ SOTO
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

En la agroindustria cada año se generan grandes cantidades de residuos, los cuales podrían tener propiedades que los hagan propicios a ser utilizados con diversos fines, por lo que en la presente investigación se caracterizaron residuos lipídicos extraídos de diferentes desechos de origen vegetal mediante el uso de n-hexano, y analizados por métodos tradicionales usados en aceites, tales como índice de peróxidos, índice de acidez, índice de saponificación e índice de yodo, además de cromatografía de gases (GC-Masa) y la medición de la capacidad antioxidante, con el fin de conocer la composición y calidad que estos poseen, para un futuro posible uso en la prevención del escaldado en peras y manzanas, mejorando la estética de estos frutos.

Se analizó el rendimiento de lo obtenido a partir de cada muestra, mostrándose mejores resultados en tomasa, seguido de orujo de uva: cáscara y pepitas, orujo de uva: palitos y olivo liofilizado. Los metil-ésteres encontrados en mayor cantidad en las muestras fueron, ácido palmítico como ácido graso saturado, ácido oleico y linoleico dentro de los ácidos grasos insaturados. En la medición de la capacidad antioxidante mediante la técnica de DPPH, se encontró que las muestras de, tomasa olivo 1, olivo 2, olivo 4, olivo 3, palta piel, y los aceites estándar comerciales poseen su capacidad antioxidante en una concentración de muestra superior a 15000 µg/ml. Como también se encontraron muestras que poseen mejor capacidad antioxidante que los aceites comerciales.