



EVALUACIÓN DE COLOR Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SEMILLAS DE BIXA ORELLANA APLICADOS EN YOGURT

ROSITA FLORES JUAREZ¹

¹ Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada. rosita8520@hotmail.com

Las propiedades antioxidantes de bixina ha tomado un importante interés biológico, ya que son de interés industrial y farmacéutico. El objetivo fue obtener extractos de Bixa orellana para la evaluar su actividad antioxidante aplicados en yogurt. Se obtuvieron extractos de semilla, se cuantifico la concentración de bixina por UV-vis, la actividad antioxidante se determinó por el método ABTS. Se realizaron las extracciones por inmersión y soxhlet 3,4, la actividad antioxidante se evaluó por el método ABTS reportado por 5. Se obtuvo un rendimiento del 6.64% en la extracción por inmersión, supera al reportado 2, en la extracción con soxhlet se obtuvo un rendimiento del 6.4% similar a lo obtenido 2, las concentraciones de bixina fue de 0.0495 g/L. La actividad antioxidante del extracto de semillas de Bixa orellana en yogurt fue de 0.5 a 2.2 $\mu\text{g} / \text{ml}$ tuvo una inhibición del 2.5% al 39%. 1. Mehta, A.A., L.K. Behera, M.B. Tandel, D.B. Jadeja, y B.G. Vashi. «Efficacy of different oils used for the extraction of annatto colour from the seeds of Bixa orellana L.» *Journal of Applied an Natural Science*, 2015: 828-831 2. Rueda Velásquez, Luz Milda, y Mauren Judith Niño Zambrano. *Diseño de una planta piloto para la producción de bixina a partir de achiote*. Colombia: Univerdidad Industrial de Santander, 2004. 3. Abayomi, Modupeola, Amusa S. Adebayo, Deon Bennett, Roy Porter, y Janet Shelly Campbell. «In vitro antioxidant activity of Bixa orellana (Annatto) Seed Extract.» *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 2014: 101-106