



## ANÁLISIS DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y POLIFENOLES EN MANZANA

Lizbeth Sandra Corona Leo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional. corona.lizbeth@gmail.com

La investigación reciente sobre los beneficios del consumo de manzana en la salud va en aumento, ya que ésta es una fuente de componentes fenólicos que constituyen un grupo de compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes que tienen efectos protectores para la salud humana, tales como en el tratamiento y prevención del cáncer y enfermedades cardiovasculares. Sin embargo, durante el proceso de digestión, estos compuestos bioactivos pueden sufrir cambios que modifican su bioaccesibilidad y a posteriori sus efectos favorables en la salud. La digestión in vitro se utiliza comúnmente para simular las condiciones de la etapa gástrica y la intestinal, es un método rápido, seguro y no tiene las mismas restricciones éticas como los métodos in vivo. Por ello es un método ampliamente usado para llevar a cabo la evaluación de la bioaccesibilidad de los componentes de una matriz de alimentos. Sin embargo en México no se ha evaluado la bioaccesibilidad y la actividad antioxidante de polifenoles presentes en manzanas mexicanas. Con base en lo anterior, el objetivo del presente trabajo fue cuantificar el contenido de polifenoles (totales, flavonoides y antiocianinas) en 4 variedades de manzana mexicana y evaluar la estabilidad de su capacidad antioxidante después de las fases gástricas en un modelo de digestión in vitro.