



Encapsulación de té verde Matcha usando el método de nucleación espontánea

Rosaelena Suárez Montaña¹, César Ignacio Beristain Guevara¹ y Maribel Jiménez Fernández¹

¹ Universidad Veracruzana. rosa.sumo231091@gmail.com

El té de las hojas de *Camelia sinensis* (té verde Matcha) posee compuestos polifenólicos que poseen una alta actividad antioxidante. Sin embargo, éstos poseen una baja estabilidad, por lo que la encapsulación usando nucleación espontánea representa una alternativa para su protección. Por lo anterior, se realizó la encapsulación del té verde Matcha usando sacarosa y lactosa en diferentes concentraciones y se evaluaron sus propiedades fisicoquímicas y antioxidantes. De los resultados se encontró que ambos cocrisales presentaron una forma amorfa, con un color similar y adecuadas propiedades de flujo. Los cocrisales producidos por nucleación espontánea usando sacarosa al 60%, presentaron una mayor retención de polifenoles y mejores propiedades fisicoquímicas. La retención de compuestos polifenólicos y las propiedades antioxidantes fue mayor cuando se utilizó lactosa como material de pared. Los cocrisales elaborados con sacarosa mostraron una mayor estabilidad durante el almacenamiento en condiciones controladas. Se puede concluir que el tipo y porcentaje de disacárido tiene influencia sobre las propiedades fisicoquímicas y antioxidantes de los cristales desarrollados.