



CAPACIDAD ANTIRADICAL DE UN NÉCTAR CON LACTOSUERO Y CONCENTRADO DE ARÁNDANO (*VACCINIUM CORYMBOSUM*).

Virginia Villa Cruz¹, Irais Eunice Ramirez Gonzalez², Fernando Daniel Rosas Reyes² y Gilber Vela Gutierrez³

1 Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Lagos, 2 Centro Universitario de los Lagos, Universidad de Guadalajara, 3 Facultad de ciencias de la nutrición y Alimentos. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. vivicdidi@gmail.com

El arándano (*Vaccinium corymbosum*) tiene una demanda a nivel mundial por los diversos beneficios que brinda a la salud debido al alto contenido de antioxidantes. Los antioxidantes intervienen en la protección de los lípidos, proteínas y ácidos nucleicos contra el proceso oxidativo iniciado por radicales libres (Fabiani, *et al.*, 2013). Por otra parte, las industrias generan subproductos que en algunos casos son considerados desechos. La industria láctea es una de ellas, genera lactosuero como subproducto el cual es importante debido a su composición nutricional. Este presenta un elevado contenido de proteínas (lactoalbúminas y lactoglobulinas), lactosa, minerales y vitaminas. Lagos de Moreno, considerada una cuenta lechera, genera miles de litros de lactosuero que no tiene un tratamiento y/o utilización de manera constante, por lo cual es vertido a cañería y esto afecta al ambiente.

Es por esto que en este trabajo se elaboró un néctar con concentrado de pulpa de arándano y lactosuero y se determinó la capacidad antiradical del producto. La actividad se realizó por el método ABTS (técnica que mide la capacidad de los antioxidantes presentes en una muestra, para reducir el radical catión ABTS^{•+}, en comparación con cantidades estándar de trolox, García A., *et al.* 2002). Los resultados indican que el néctar elaborado con 50% de lactosuero y concentrado de fruta de arándano, presenta una actividad antiradical similar al trolox, lo que indica que el néctar contiene un alto contenido de antioxidantes. La actividad antioxidante presente en el néctar genera una mayor perspectiva de consumo de este tipo de bebidas. Además, de ser una alternativa para el uso del lactosuero generado en Lagos de Moreno, Jalisco.