



CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EN UVA DE MESA (*VITIS VINIFERA* L.)

Ana Elena Cedillo Olivos¹, Ofelia Gabriela Meza Márquez² y Cristian Jiménez Martínez³

1 Instituto Politécnico Nacional, 2 IPN-ENCB, 3 IPN - ENCB. anae_ceo@hotmail.com

Actualmente los consumidores buscan alimentos que puedan mejorar su salud y/o prevenir enfermedades; es por ello que existe un creciente interés por los alimentos naturales, por lo que se ha ido impulsando el conocimiento de su composición. El consumo del fruto de la vid es benéfico para la salud, específicamente por sus propiedades antioxidantes debido a los compuestos fenólicos; sin embargo, la concentración de dichos compuestos y su capacidad antioxidante varían según el clima, región, variedad, entre otros. En este trabajo se analizaron parámetros fisicoquímicos (humedad, pH, azúcares reductores, acidez titulable, sólidos solubles totales e índice de sabor); contenido de compuestos bioactivos (ácido ascórbico, compuestos fenólicos, antocianinas, flavonoides y taninos) y capacidad antioxidante (ABTS y DPPH) en 5 variedades de uva de mesa (*Vitis vinifera* L.). Con la caracterización fisicoquímica se demostró que los frutos se encontraban en estado de madurez para consumo, con un índice de sabor por arriba de 20 y una humedad entre 79.59 y 85.08%. En el análisis de los diferentes tejidos de la uva, se encontró mayor contenido de todos los compuestos bioactivos en piel y menor en pulpa. La capacidad antioxidante (ABTS y DPPH) en piel está dada por antocianinas. En el fruto entero hay una correlación positiva de flavonoides con ABTS y DPPH. En pulpa se encontró que la capacidad antioxidante (ABTS) está dada por flavonoides, y en DPPH por flavonoides y antocianinas. Los resultados obtenidos podrían utilizarse para promover beneficios a la salud mediante el consumo de uva de mesa.