



PRODUCCIÓN DE UN EDULCORANTE RICO EN COMPUESTOS FENÓLICOS EXTRAIDOS DE LA HOJA DE LA STEVIA (*Stevia rebaudiana*).

Julieta Fernández Soto¹

1 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias. julieta.fdez.soto91@hotmail.com

El principio edulcorante de hoja de stevia que se vende es purificado. Sin embargo, la hoja también es fuente de compuestos fenólicos. Se optimizó la extracción para generar un producto acuoso con alto poder edulcorante y rico en compuestos fenólicos. La hoja fresca o seca (5g), entera o troceada se sometió a extracción acuosa (100mL) a temperatura ambiente por 24h y 90 °C por 90 y 120 min. A los extractos se les determinó el contenido de edulcorantes de la stevia: esteviósido, rebaudiosido Ay C, por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).

También se determinaron los fenoles solubles, flavonoides, antocianinas y taninos condensados.

Así como la capacidad antioxidante TEAC. El extracto obtenido de la hoja seca se presentó entre 2 y 4 veces mayor contenido de compuestos edulcorantes y hasta 12 veces mayor contenido de fenoles solubles y flavonoides que la hoja fresca en todos los tratamientos evaluados. En los extractos no se detectaron taninos condensados ni antocianinas. El tratamiento que extrajo mayor contenido de edulcorantes (2774.6 mg/100 g), fenoles solubles (216.2 mg/100 g) y flavonoides (74.1 mg/100 g) fue con hoja troceada a 90 °C por 90 min. La alta capacidad antioxidante correspondió a su contenido de fenólicos. El producto obtenido puede ser de mucho interés por su alta capacidad edulcorante y contenido de compuestos fenólicos debido a que puede endulzar y ser fuente de compuestos antioxidantes relacionados con la buena salud, en particular para aquellos con problemas metabólicos.