



Evaluación de la Actividad Antioxidante del Salvado de Trigo, Grano de Amaranto y Semilla de Chía

REFUGIO ORTEGA RAMIREZ¹, Diego Issac Leyva García², Rosario Maribel Robles Sánchez² y Adriana Morales Ortega³

1 Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora, 2 Universidad de Sonora, 3 Universidad Estatal de Sonora. rortega@guaymas.uson.mx

El grano de trigo al ser procesado se obtiene el salvado el cual es utilizado para alimentación animal, sin embargo este subproducto de trigo tiene una composición rica en antioxidantes, al igual que el grano de amaranto y la semilla de chía. Debido a esto el objetivo de este estudio es cuantificar la cantidad de fenoles y flavonoides así como la actividad antioxidante de la harina y salvado de trigo, semilla de chía y grano de amaranto. Se utilizó trigo variedad kronstand obteniéndose después de la molienda harina blanca y salvado de trigo. El amaranto y la chía también fueron procesadas obteniéndose las harinas correspondientes. Tanto a las harinas de chía y amaranto así como la harina y el salvado de trigo se les hizo un análisis proximal. Además se les determinó actividad antioxidante por los métodos de TEAC y DPPH así como el contenido de fenoles y flavonoides totales. El análisis de los datos se llevó a cabo utilizando un análisis de varianza con un nivel de significancia de $\alpha = 0.05$. Se encontró que la chía y el salvado tuvieron mayor contenido de cenizas y proteína que el grano de amaranto, la harina de trigo. En cuanto a la actividad antioxidante medida por el método TEAC no hubo diferencia significativa entre la semilla de chía y el salvado de trigo pero sí con respecto al amaranto y la harina de trigo. La chía tuvo mayor actividad antioxidante medida por el método DPPH y mayor contenido de fenoles y flavonoides totales que el salvado, amaranto y harina de trigo. Se concluye que la semilla de chía y el salvado de trigo, son los que tienen mayor contenido de proteína y actividad antioxidante.