



Universidad de Concepción  
Dirección de Postgrado  
Facultad de Ciencias Veterinarias - Programa de Magister en Tecnología y  
Seguridad de Alimentos de Origen Animal

## **Extractos cítricos como antioxidantes naturales para la conservación de productos cárnicos**

Trabajo de especialización para optar al grado de Magíster en  
Tecnología y Seguridad de Alimentos de Origen Animal

CHRISTOPHER ALEXANDER HOPE CIENFUEGOS  
CHILLÁN-CHILE  
2015

Profesor Guía: Mario Aranda Bustos  
Dpto. de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Farmacia  
Universidad de Concepción

## RESUMEN

### EXTRACTOS CÍTRICOS COMO ANTIOXIDANTES NATURALES PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

### CITRUS EXTRACTS AS NATURAL ANTIOXIDANTS FOR THE CONSERVATION OF MEAT PRODUCTS

El propósito de esta investigación fue evaluar la utilidad de los extractos de cítricos como aditivos antioxidantes en productos cárnicos mediante un análisis crítico de la literatura científica disponible, ya que en la actual industria de alimentos, en que los consumidores están cada vez más informados y son mayores sus exigencias, existe una percepción negativa del consumo de productos con aditivos alimentarios sintéticos, por lo que la utilización de aditivos alimentarios provenientes de fuentes naturales se vuelve cada vez más importante. De los aditivos alimentarios más relevantes para la industria cárnica se encuentran los antioxidantes, y dentro de las fuentes de origen natural que contienen sustancias antioxidantes potenciales para su utilización en productos cárnicos destacan los cítricos, ya que contienen altos niveles de compuestos bioactivos como ácido ascórbico, polifenoles, terpenos y carotenoides, pudiendo extraerse tanto de la cáscara como de las semillas. La industria de los cítricos generan una gran cantidad de desechos que pueden ser obtenidos a un bajo costo, condición que los hace potencialmente atractivos para obtener a partir de ellos compuestos bioactivos, pero los costos asociados a la extracción y concentración de estos compuestos son una limitante a considerar. De acuerdo a las publicaciones científicas consultadas, los extractos cítricos tendrían capacidades antioxidantes en productos cárnicos, pero en la literatura científica destacan por las capacidades antimicrobianas que ejercen en los alimentos, razón que podría explicar la limitada cantidad de publicaciones científicas respecto al uso de extractos de cítricos como antioxidantes en productos cárnicos. La utilidad de los extractos cítricos como aditivos antioxidantes en productos cárnicos es limitada con la información científica disponible, ya que en las publicaciones presentadas éstos exhiben efectos antioxidantes demostrados a corto plazo, permitiéndoles ser una alternativa a los antioxidantes de tipo sintético en esas condiciones, pero su efectividad al largo plazo debe ser demostrada, por lo que se recomienda la investigación en este tema.

**Palabras clave:** cítricos, antioxidantes, carne, extracto, oxidación.