



**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE FARMACIA**

**EXTRAÍBLES CON POTENCIAL PARA EL DESARROLLO DE INGREDIENTES
FUNCIONALES A PARTIR DE HUALLE, *NOTHOFAGUS OBLIQUA* (MIRB.) OERST
Y PALTA HASS, *PERSEA AMERICANA* VAR. HASS.**



**Felipe Andrés Chávez Soto
Químico Farmacéutico**

**TESIS PARA OPTAR AL GRADO DE
MAGÍSTER EN CIENCIAS FARMACÉUTICAS**

Prof. Dr. Edgar Pastene N.
Departamento de Farmacia
Facultad de Farmacia
Universidad de Concepción

Concepción (CHILE) 2010

RESUMEN

La infección crónica por *Helicobacter pylori*, asintomática en la mayoría de los casos, produce gastritis crónica o puede conducir al desarrollo de patologías más severas como lo son la úlcera péptica, el linfoma MALT, y en la etiología de algunos tipos de adenocarcinoma gástrico. En Chile, la infección por *H. pylori* posee una prevalencia elevada (~ 80 %), y la terapia empleada en los pacientes sintomáticos implica el uso de una combinación de fármacos. Respecto de éstas últimas, preocupa los crecientes problemas de selección de resistencia e incumplimiento del tratamiento por parte del paciente. Frente a ello, la búsqueda de nuevos agentes que permitan resolver los inconvenientes de la triterapia anti-*H. pylori*, encuentra en los productos naturales una fuente de incalculable valor. Entre los agentes naturales potencialmente útiles destacan los polifenoles, cuya ingesta, en ciertos alimentos ricos en ellos, esta asociada a beneficios para la salud atribuidos a sus propiedades como agentes antioxidantes y prebióticos. Particularmente, la inhibición de enzimas como la ureasa resulta ser una estrategia interesante mediante la cual las procianidinas y otros fitoconstituyentes pueden limitar la colonización por *H. pylori*. A partir de dos productos con bajo valor agregado, cortezas de *Nothofagus obliqua* (Hualle) y el epicarpio del fruto de *Persea americana* (palto), se obtuvo extractos ricos en procianidinas y otros polifenoles. En este trabajo, junto con caracterizar químicamente dichos extractos (HPLC-UV-FLD; floroglucinólisis), se evaluó el efecto sobre la actividad de la ureasa de *H. pylori*. Adicionalmente, la capacidad antioxidante también fue evaluada (TEAC-DPPH, TEAC-CUPRAC, TEAC-FRAP, TEAC-crocina).