

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**MEJORAMIENTO DE LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS
EN ZUMO DE UVA (*Vitis vinifera*)**

CORAL SALOME FUENTES ARRIAGADA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERA AGROINDUSTRIAL

CHILLÁN – CHILE

2017

MEJORAMIENTO DE LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ZUMO DE UVA (*Vitis vinífera*)

BIOACTIVE COMPOUNDS EXTRACTION IMPROVEMENTS IN GRAPE JUICE (*Vitis vinifera*)

Palabras índice adicionales: Jugo de uva, ultrasonido, tratamiento Enzimático, uva Moscatel de Alejandría, uva País, propiedades físico-químicas.

RESUMEN

El estudio de los alimentos se encuentra en constante evolución en respuesta a las necesidades que la sociedad presenta hoy en día.

La utilización de ultrasonido es una herramienta cada vez más utilizada en la industria alimentaria, éste permite modificar algunas características físico-químicas.

En el presente trabajo se realizó la elaboración de jugo de uva turbio y clarificado de las variedades Moscatel de Alejandría y País, las cuales se sometieron a tratamiento de maceración (0, 1 y 7 días) y ultrasonido (30 minutos). Se evaluaron las propiedades físico-químicas (densidad, °Brix, % ácido tartárico, pH, viscosidad y color).

Las cepas Moscatel de Alejandría y País presentaron un mejor comportamiento de compuestos fenólicos en los jugos donde se aplicó tratamiento de ultrasonido, los que presentaron un aumento en los jugos tratados con maceración enzimática.