

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y ANTIOXIDANTES DE
TRES VARIEDADES DE ARÁNDANO (*Vaccinium corymbosum* L.) BAJO
MANEJO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL.**

POR

MARCELO MARIO ILLANES TAPIA

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE
2017**

ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ANTIOXIDANTES DE TRES VARIEDADES DE ARÁNDANO (*Vaccinium corymbosum* L.) BAJO MANEJO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL.

EVALUATION OF THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF THREE BLUEBERRY CULTIVARS (*Vaccinium corymbosum* L.) IN ORGANIC AND CONVENTIONAL FARMING SYSTEMS.

Palabras índice adicionales: Polifenoles Totales, Antocianinas Totales, Frap, Berry

RESUMEN

La calidad nutricional hoy en día es un factor determinante al momento de consumir un alimento, ya que se tiende a buscar alimentos que aporten beneficios directamente a la salud. Es por ello que estudiar si el manejo agronómico influencia y a la vez mejora la calidad nutricional de una fruta es una de las tendencias actuales en la agricultura. Así, poder determinar los beneficios directos del consumo de un alimento y su capacidad de prevenir enfermedades ayuda a tomar las mejores decisiones de elección por parte del consumidor. Los frutos de los berries aportan una gran cantidad de beneficios nutricionales por lo que su demanda a nivel mundial es cada vez más elevada, y dentro de este grupo de frutos se encuentra el arándano (*Vaccinium corymbosum* L.). El arándano tiene una gran cantidad de cualidades para el consumidor, pero la más destacable que presenta este fruto es su alto contenido de antioxidantes. Se conoce que el tipo de cultivar, el manejo agronómico y las condiciones edafoclimáticas pueden influir directamente en el contenido de antioxidantes en arándano. Es por esto que en este trabajo se evaluó su contenido de polifenoles, antocianinas y capacidad antioxidante en tres variedades de arándano (las más cultivadas en la Región del Biobío), como también sus características físico-químicas. Los resultados muestran una influencia de la localidad o el manejo en las propiedades antioxidantes, sin embargo no existen diferencias en las propiedades físico-químicas de los frutos.