

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



FORMULACIÓN DE UNA MATRIZ DE ALIMENTO FUNCIONAL LÍQUIDO

MARIA DE LOS ANGELES HERRERA ZUÑIGA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADA A LA FACULTAD DE INGENIERIA
AGRICOLA DE LA UNIVERSIAD DE CONCEPCIÓN, PARA
OPTAR AL TITULO DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

**CHILLÁN-CHILE
2013**

FORMULACIÓN DE UNA MATRIZ DE ALIMENTO FUNCIONAL LÍQUIDO

FUNCTIONAL LIQUID FOOD MATRIX FORMULATION

Palabras índice adicionales: Manzana, Uva, Compuesto activo, Mezclas, Bebida funcional.

1. RESUMEN

En este trabajo se formuló y caracterizó una bebida a base de jugo de uva *Vitis vinifera* var. País y manzana *Pyrus malus* var. Honey crisp. Se formularon 6 bebidas denominadas como A,B,C,D,E y F, las cuales poseen distintas proporciones de los jugos, pero igual proporción de un compuesto activo (Fondef-CBA) la cual fue desarrollada por el centro de biotecnología de la Universidad de Concepción, con efectos beneficiosos en la salud cardiovascular.

Todas las bebidas fueron sometidas a análisis fisicoquímicos y microbiológicos como sólidos solubles, acidez titulable, pH, color, densidad, presencia de antioxidantes, Estabilidad soluble, E.coli, RAM y mohos y levaduras, de acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius y el reglamento sanitario de los alimentos, Chile.

De acuerdo a lo analizado, se encontró que la mejor bebida fué la mezcla F, que corresponde a jugo de uva con la molécula agregada.

Los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos analizados en las bebidas, cumplieron con lo establecido en las normas consultadas.