

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



ELABORACIÓN DE JUGO DE ARÁNDANOS (*Vaccinium corymbosum* L.)

TURBIO Y CLARIFICADO ENRIQUECIDO CON ANTIOXIDANTES

KARINNA ALEJANDRA RAMOS MARDONES

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

CHILLÁN – CHILE

2013

ELABORACIÓN DE JUGO DE ARÁNDANOS (*Vaccinium corymbosum* L.) TURBIO Y CLARIFICADO ENRIQUECIDO CON ANTIOXIDANTES

CLOUDY AND CLARIFIED BLUEBERRIES JUICE PRODUCTION WITH IMPROVEMENT IN ANTIOXIDANT EXTRACTION

Palabras índices adicionales: Polifenoles, pectinas, tratamiento enzimatico.

RESUMEN

Se realizó la elaboración de jugo de arándanos turbio y clarificado con tres niveles de concentración (11Brix, 25Brix y 60 Brix).

Se determinó la porción de los componentes antioxidantes utilizando las metodologías de polifenoles totales, ABTS y DPPH; las pectinas se cuantificaron como pectato de calcio.

Se evaluaron las propiedades físicas y químicas (pH, acidez titulable, densidad, turbidez, viscosidad y color).

Se modificó el proceso tradicional de elaboración incorporando el 100 % del fruto, lo cual permitió enriquecer el producto elaborado. Los resultados permitieron evidenciar un 68% de polifenoles totales del fruto en el jugo clarificado y un 60% en los jugos turbios, además de un 51% de la capacidad antioxidante del arándano.

La turbidez es considerablemente más elevada en los jugos turbios que en los clarificados, llegando a valores de 4750 NTU en el jugo turbio de 60 Brix.

La densidad no presentó variaciones en el mismo nivel de concentración al comparar ambos tipos de jugos; asimismo el pH y la acidez titulable es mayor en los jugos clarificados.