

OPTIMIZACIÓN DE VARIABLES DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN ORUJOS DE UVAS TINTAS

Alicia Ordóñez; María Esther Balanza; Cecilia Flores; Mónica Barrera; Alba Ortiz

**Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. UNCuyo. Bernardo de Irigoyen 375.
San Rafael, Mendoza, Argentina. CP 5600. <aordonez@fcai.uncu.edu.ar>**

El vino tinto es una buena fuente de polifenoles, pero gran parte de ellos quedan en los orujos provenientes del descube y prensado en el proceso de vinificación. De ellos las antocianinas son el grupo más importante de pigmentos naturales, solubles en agua pero su inestabilidad obliga a tener precauciones durante su procesamiento. Los factores de mayor influencia son pH, temperatura y presencia de oxígeno, así como la interacción con otros componentes en los alimentos.

El objetivo del estudio fue optimizar las condiciones de extracción de polifenoles, con alta actividad antirradicalaria, a partir de orujos provenientes de vinificaciones de uvas tintas.

Las variables seleccionadas en los procesos de extracciones fueron temperatura, pH y relación sólido-líquido y como variable de respuesta la actividad antirradicalaria, la que se determinó por DPPH y los compuestos fenólicos por el método colorimétrico de Folin-Ciocalteu. Cada tratamiento se realizó por triplicado.

Los compuestos fenólicos contenidos en los extractos de orujos de uva provenientes de vinificaciones de uvas tintas son buenos antioxidantes y su extracción se favorece a pH cercano a 3,6; temperaturas de 90°C y relación sólido líquido 1+10.