

RESUMEN

Autor [Véliz Bermeo, E.O.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos](#)
Título **Capacidad antioxidante y compuestos fenólicos durante el procesamiento de espárrago blanco (*Asparagus officinalis*) encurtido por método directo**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q04. V44 - T	USO EN SALA
Descripción	134 p. : 17 fig., 19 tablas, 133 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	ESPARRAGOS ANTIOXIDANTES COMPUETOS FENOLICOS PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS ENCURTIDO (PROCESO) ACIDO ASCORBICO TRATAMIENTO TERMICO EVALUACION PERU ESPARRAGO BLANCO COMPUESTOS BIOACTIVOS CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	
Nº estándar	PE2018000510 B / M EUVZ Q04	

Se estudió la influencia del proceso en la obtención de espárrago blanco (*Asparagus officinalis*) en forma de encurtido sobre la actividad antioxidante total, compuestos bioactivos (compuestos fenólicos totales y vitamina C); el tratamiento térmico y los parámetros de estandarización porcentaje de sal (1, 1,5 y 2 por ciento) y pH (3,4; 3,6 y 3,8). Los compuestos bioactivos se vieron significativamente influenciado ($p < 0.05$) por efecto del proceso, encontrándose pérdida de: 0,71 μ moles Trolox/g de capacidad antioxidante por el método DPPH● y 1,60 μ moles Trolox/g por el método ABTS●+; 12,50 mg ac as 100g de vitamina C; 1,38 meq AG/g de compuestos fenólicos, en el producto final. Las evaluaciones sensoriales (método JAR con el criterio «JUSTO COMO ME GUSTA» con un nivel de significancia de 95%), indicaron que la mejor formulación fue utilizando 1 por ciento de sal y 3,8 de pH. De la evaluación del tratamiento térmico por los métodos de Stumbo y Simpson se determinó.

Abstract

The influence of the process in obtaining white asparagus (*Asparagus officinalis*) in the form of pickling on the total antioxidant activity, bioactive compounds (total phenolic compounds and vitamin C) was studied; the heat treatment and standardization parameters salt percentage (1, 1,5 and 2 percent) and pH (3,4; 3,6 and 3,8). The bioactive compounds were affected by the impact ($p < 0.05$) due to the effect of the process, finding a loss of: 0.71 μ mol Trolox / g of antioxidant capacity by the DPPH● method and 1.60 μ mol Trolox / g by the

ABTS●+ method; 12.50 mg of mg ac as /100 g of vitamin C; 1.38 meq AG / g of phenolic compounds, in the final product. The sensory evaluations (JAR method with the criterion "JUST AS I LIKE" with a level of significance of 95%), indicated that the best formulation is to use 1 percent of salt and 3,8 of pH. The evaluation of the heat treatment by the Stumbo and Simpson methods was determined.