

ÍNDICE

	Página
1. RESUMEN	1
2. INTRODUCCIÓN	2
3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
3.1 Cepas de vinos	4
3.1.1 Cepa “País”	5
3.1.2 Cepa “Carignan”	6
3.2 Composición química del vino.	7
3.2.1 Polifenoles y compuestos fenólicos en el vino	9
3.3 Actividad biológica y bioquímica del vino	12
4. OBJETIVOS	13
4.1 Objetivo General	13
4.2 Objetivos Específicos	13
5. MATERIALES Y MÉTODOS	14
5.1 Obtención y preparación de las muestras	14
5.2 Determinación de parámetros físico-químico	15
5.2.1 pH	15
5.3 Antocianinas Totales (AT)	16
5.4 Determinación de fenoles totales (FT)	16
5.5 Determinación de Flavonoides totales	17
5.6 Evaluación de la actividad antioxidante	17
5.6.1 Determinación de la actividad atrapadora del radical libre (DPPH)	17
5.6.2 Poder antioxidante reductor de hierro (FRAP)	18
5.7 Evaluación actividad antimicrobiana (screening)	19
5.7.1 Preparación de sensidiscos	19
5.7.2 Cultivos microbianos y preparación	19
5.7.3 Método de difusión en disco	20
5.8 Análisis estadístico	20

6.	RESULTADOS	21
6.1	Características físico – químicas	21
6.2	Contenido de fenoles y flavonoides	22
6.3	Propiedad antioxidante	24
6.4	Screening antibacteriano	27
7.	DISCUSIÓN	30
8.	CONCLUSIONES	34
9.	BIBLIOGRAFÍA	35

INDICE DE TABLAS

	Página
Tabla 1. Concentración típica o general de los componentes mayores del vino.	8
Tabla 2. Contenido de fenólicos totales y flavonoides totales.	23
Tabla 3. Capacidad antioxidante de los vinos cepa Carignan y País (FRAP y DPPH).	25
Tabla 4. Screening antibacteriano de vinos País y Carignan.	29

INDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 1. Composición representativa de un vino tinto expresado en % p/p.	8
Figura 2. Estructura básica de los flavonoides y sistema de numeración	10
Figura 3. Estructura esquemática de ácido p-cumárico (A), ácido cafeico (B), ácido ferúlico (C) y ácido gálico (D).	11
Figura 4. Estructura química de trans-resveratrol.	11
Figura 5. Vinos cepa Carignan usados en los ensayos.	14
Figura 6. Vinos cepa País usados en los ensayos.	15
Figura 7. comparación de Antocianinas entre cv. Carignan y cv. País.	21
Figura 8. Contenido de Fenoles totales y Flavonoides totales	24
Figura 9. Capacidad antioxidante DPPH (A) y FRAP (B)	26
Figura 10. Screening antibacteriano de las cepas de vinos.	28