



## ESTUDIO QUÍMICO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS ANTOCIANOS PRESENTES EN LOS FRUTOS DE MAQUI

VERÓNICA OLATE OLAVE  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA

### RESUMEN

Hoy en día, aquellos productos que contienen antioxidantes han adquirido gran importancia debido a que numerosos estudios revelaron que su consumo es altamente beneficioso para la salud humana, ya que son capaces de prevenir ciertas enfermedades ocasionadas por el estrés oxidativo, y además pueden mejorar la calidad de vida de las personas.

Dentro de los estudios realizados a varios frutos nativos de nuestro país, es importante destacar que el *Maqui* posee innumerables cualidades, que lo convierten en un fruto muy atractivo para la economía chilena.

Debido al alto contenido de antocianos presentes en estos frutos, es de suma importancia estudiar su capacidad antioxidante *in vitro*. Para ello, se preparó un extracto a partir de frutos de maqui, mediante un protocolo de trabajo que incluye etapas de lavado, eliminación de interferentes y eliminación de azúcares. A partir del extracto puro obtenido, se determinó espectrofotométricamente el contenido Antocianos totales; por otro lado, se realizó un perfil cromatográfico de las antocianinas, utilizando un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Precisión (HPLC). Posteriormente, se evaluó la capacidad antioxidante, a través del método del Difenilpicrilhidracilo (DPPH).

Los resultados obtenidos al analizar frutos de maqui provenientes de las regiones de O'Higgins, Maule, Bío Bío y Los Lagos muestran gran variabilidad en el contenido de Antocianos totales en los frutos de maqui recolectados, pero sólo ligeras diferencias en el perfil de Antocianos que componen estos frutos. Además se puede confirmar la gran capacidad antioxidante que poseen estos frutos.