

**ANTIOXIDANTES Y PERFILES DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN
FRUTOS DE COPAORESUMEN**

**JAIME FUENTES GONZÁLEZ
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Los frutos del cacto nativo “copao” (*Eulychnia acida* y otras especies del género *Eulychnia*) se producen y consumen en el norte de Chile. Se conoce relativamente poco sobre sus componentes con potencial nutracéutico. Por esto, se realizó una investigación para determinar algunos parámetros que permitan diferenciar características de los frutos según su lugar de producción o cosecha. Se determinó la proporción entre pulpa y cáscara, humedad total, flavonoides, fenólicos totales y capacidad antioxidante sobre el radical libre difenil picril hidrazilo (DPPH), de extractos metanólicos de frutos de “copao”. Se optimizaron las condiciones para separar los componentes de los concentrados de compuestos fenólicos de pulpa y cáscara de copao, mediante cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) acoplada con detector de arreglo de diodo (DAD). Este trabajo es un requisito para posteriormente determinar la estructura tentativa de los componentes mediante métodos combinados, como HPLD-DAD-MS/MS (detección mediante espectrometría de masas).