
COMPUESTOS FENOLICOS EN EL FRUTODEL CHAÑAR (*Geoffroea decorticans*)

**KARINA ZAPATA GALLEGOS
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Los estudios actuales sugieren el consumo de frutas y verduras no solo por su valor nutricional sino para prevenir enfermedades asociadas con estrés oxidativo. Es conocido que los compuestos polifenólicos poseen propiedades óxido-reductoras que les permite actuar como agentes donadores de hidrógeno y estabilizadores de radicales libres. Los beneficios de estos productos naturales para la salud están directamente relacionados con su consumo regular y su biodisponibilidad.

En Chile, todavía existe poca investigación acerca de compuestos fenólicos en frutas nativas, lo que motivo el interés de desarrollar la metabolómica de ellas (Fondecyt 1120096). En esta tesis, se seleccionó la fruta de Chañar (*Geoffroea decorticans*) para desenvolver los estudios fitoquímicos preliminares de los compuestos fenólicos presentes en ella abordándolo de forma diferente a lo que existe en la literatura. La composición de los constituyentes polifenólicos de los solubles y fracciones acuosas de la pulpa de Chañar por HPLC-DAD fue analizada por primera vez. Cerca de 40 compuestos fueron detectados basada en sus espectros de UV y comparación con los de la literatura. Estos resultados revelaron la presencia de fenólicos simples, ácidos fenólicos, derivados de ácido cinámico, derivados de ácidos hidroxicinámicos, flavonoides y flavonoides glicosilados, entre otros.