
**ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PERFILES DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN
HARINAS DE *PROSOPIS* CHILENO**

**CLAUDIA BURDILES CONTRERAS
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Las harinas de los frutos “vainas” del género *Prosopis* han sido utilizadas en Sud-América desde tiempos pre-hispánicos. En Chile podemos encontrar distribuida esta especie en las zonas áridas del norte del País, a partir de la harina se han elaborado diferentes productos derivados de las vainas de *Prosopis*, sin embargo, poco se conoce sobre sus componentes químicos con potencial nutracéutico.

En la presente investigación se describen las principales características morfológicas de las vainas de *Prosopis*, rendimiento de las harinas y de los extractos metanólicos obtenidos. A partir de los extractos se evaluaron el contenido de fenólicos y flavonoides totales, relacionándolos con la actividad antioxidante (FRAP, TEAC y DPPH).

Mediante cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) acoplada con un detector de arreglo de diodo (DAD) se logró obtener los perfiles cromatográficos de cada uno de los extractos, encontrando similitudes y diferencias entre ellas. En este estudio se logró establecer las condiciones cromatográficas para la posterior identificación tentativa de los compuestos.