ÍNDICE

	Página
1. RESUMEN	7
2. INTRODUCCIÓN	8
3. MARCO TEÓRICO	11
3.1 Enfermedades cardiovasculares en Chile y el mundo	11
3.2 Lipoproteínas	14
3.2.1 Separación de Lipoproteínas	16
3.2.2 Lipoproteína de baja densidad	20
3.2.3 Proceso de oxidación de LDL in vivo	22
3.2.4 Oxidación de LDL y su estrecha relación con la génesis de la ateroesclerosis	26
3.3 Agentes antioxidantes	30
3.4 Principales características del género <i>Schinus</i>	36
4. OBJETIVOS	39
5. MATERIALES Y MÉTODOS	40
5.1 Muestra	40
5.2 Obtención de la molécula de LDL	40
5.3 Diálisis	41

5.4 Electroforesis en gel de agarosa	42
5.5 Determinación de colesterol	42
5.6 Determinación de TBARS	43
5.7 Determinación de la oxidación basal	43
5.8 Oxidación inducida de la proteína LDL	44
5.9 Inhibición de la oxidación del LDL con el extracto de <i>Schinus latifolius</i>	45
5.10 Análisis estadístico	47
6. RESULTADOS	48
6.1 Determinación de proteínas y colesterol en las muestras de LDL-r	48
6.2 Determinación de la oxidación de LDL-r mediada por CuSO ₄	51
6.3 Inhibición de la oxidación con Ácido ascórbico	53
6.4 Inhibición de la oxidación con Schinus latifolius	54
6.5 Comparación entre la inhibición de lipoperoxidación con la adición de Ácido ascórbico y el extracto de <i>Schinus latifolius</i>	56
7. DISCUSIÓN	59
8. CONCLUSIÓN	64
O DEFEDENCIAS	65

ÍNDICE DE TABLAS

	Página
Tabla n°1: Composición de las diferentes lipoproteínas	15
Tabla n°2: Apolipoproteínas de las lipoproteínas del plasma humano	16
Tabla n°3: Tipos de antioxidantes y su función fisiológica	. 31
Tabla n°4: Concentración de proteínas (mg/ml) y de colesterol (mg/dl)	49

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura n°1: Diferencias en el flujo sanguíneo arterial en la ateroesclerosis	12
Figura n°2: Disposición de las lipoproteínas plasmáticas en un gel de agarosa	. 17
Figura n°3: Secuencia de reacción básica del proceso de lipoperoxidaciónlipídica.	24
Figura n°4: Papel de la LDL oxidada en la génesis de la ateroesclerosis	28
Figura n°5: Resumen de las especies reactivas de oxígeno y punto de acción de los antioxidantes.	31
Figura n°6: Clasificación de los polifenoles dietéticos	35
Figura n°7: Curva de calibración de proteínas por el método de Lowry	. 49
Figura n°8: Electroforesis en gel de agarosa del resuspendido de LDL-r	50
Figura n°9: Curva de calibración MDA	51
Figura n°10: Oxidación basal e inducida mediada por CuSO ₄	. 52
Figura n°11: Inhibición de la lipoperoxidación <i>in vitro</i> con la adición de	53
Figura n°12: Porcentaje de inhibición de la oxidación mediada por la adición de ácido ascórbico 0,044 μg/ml a los diferentes tiempos de incubación.	54
Figura n°13: Inhibición de la lipoperoxidación <i>in vitro</i> con la adición del extracto de <i>Schinus latifolius</i> (0,044 μg/ml).	55

Figura n°14: Porcentaje de inhibición de la oxidación mediada por la adición de extracto de <i>Schinus latifolius</i> 0,044 μg/ml a los diferentes tiempos de incubación.	56
Figura n°15: Inhibición de lipoperoxidación de LDL <i>in vitro</i> con la adición de Ácido ascórbico y el extracto de <i>Schinus latifolius</i> .	57
Figura n°16: Porcentaje de inhibición de la oxidación mediada por la	58