

ÍNDICE

| | Página |
|--|--------|
| I. INTRODUCCIÓN | 1 |
| 1.2 Objetivo general | 2 |
| 1.3 Objetivos específicos | 2 |
| II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA | 4 |
| 2.1 El cultivo de tomate | 4 |
| 2.2 Tomate industrial y producción mundial | 4 |
| 2.3 Producción en Chile | 4 |
| 2.4 Tomasa | 5 |
| 2.5 Composición y aprovechamiento..... | 5 |
| 2.6 Métodos de extracción | 6 |
| 2.6 Extracción asistida por ultrasonido (EAU) | 6 |
| 2.7 Extracción asistida por microondas (EAM) | 7 |
| III. MATERIALES Y MÉTODOS | 9 |
| 3.1 Ubicación del experimento | 9 |
| 3.2 Diseño..... | 9 |
| 3.3 Reactivos | 9 |
| 3.4 Preparación de las muestras | 9 |
| 3.5 Extracción asistida por ultrasonido (EAU) | 10 |
| 3.6 Extracción Asistida por Microondas (EAM)..... | 10 |
| 3.7 Preparación de muestras para cuantificación | 10 |
| 3.8 Determinación de sólidos solubles totales..... | 11 |
| 3.9 Determinación de fenoles totales | 11 |
| 3.10 Determinación de capacidad antioxidante por método ORAC | 12 |

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----|
| 3.11 | Análisis estadístico..... | 14 |
| IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN | | 15 |
| 4.1 | ORAC..... | 16 |
| 4.2 | Fenoles totales..... | 18 |
| 4.3 | Sólidos solubles | 19 |
| 4.4 | Otros factores no estudiados..... | 20 |
| V. CONCLUSIONES..... | | 22 |
| VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | | 23 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | Página |
|---|--------|
| Figura 3.1 Esquema de distribución de tratamientos en placa para ORAC a muestras de estudio | 16 |
| Figura 4.1 Capacidad antioxidante de extractos de tomasa asistidos por ultrasonido y microondas | 19 |
| Figura 4.2 Contenido de fenoles totales de extractos de tomasa asistidos por ultrasonido y microondas | 22 |
| Figura 4.3 Sólidos solubles totales de extractos de tomasa asistidos por ultrasonido y microondas | 23 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | Página |
|--|--------|
| Cuadro 2.1 Superficie de siembra de tomate industrial en Chile para el año 2020 | 8 |
| Cuadro 3.1 Variables y respectivos niveles utilizados en ensayo experimental | 11 |
| Cuadro 3.2 Diluciones de muestra para ORAC hidrofílico | 15 |
| Cuadro 3.3 Diluciones de estándar Trolox | 16 |
| Cuadro 4.1 Efecto de relación de fases, solvente y tecnología de extracción sobre la capacidad antioxidante, fenoles totales y sólidos solubles totales de pomasa de tomate deshidratada | 18 |
| Cuadro 4.2 Constantes físicas y de disipación para agua y etanol en EAM (Jassie <i>et al.</i> , 1995) | 21 |