

ÍNDICE

CAPÍTULO	PÁGINA
1. RESUMEN.....	1
2. INTRODUCCIÓN.....	2
3. OBJETIVOS.....	4
3.1 Objetivo general.....	4
3.2 Objetivos específicos.....	4
4. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	5
4.1. Chañar, <i>Geoffroea decorticans</i>	5
4.1.1 Información botánica.....	5
4.1.2 Usos.....	7
4.1.3 Estudios fitoquímicos anteriores.....	11
4.2. Compuestos fenólicos.....	12
4.2.1 Clasificación, Estructura Química y Usos.....	12
4.2.2 Función.....	20
4.2.3 Extracción.....	20
4.2.4 Identificación de Flavonoides.....	21
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	25

5.1 Reactivos y Materiales.....	25
5.1.1 Reactivos Químicos.....	25
5.1.2 Materiales e Instrumentos.....	25
5.2 Métodos.....	28
5.2.1 Colecta de la fruta.....	28
5.2.2 Obtención de los solubles y fracción acuosa de la pulpa.....	28
5.2.3 Obtención del extracto de compuestos fenólicos.....	29
5.2.4 Obtención de las fracciones de compuestos fenólicos.....	29
6. RESULTADOS.....	31
6.1 Obtención de los solubles y fracción acuosa de la pulpa.....	31
6.2 Obtención del extracto de compuestos fenólicos.....	31
6.3 Obtención de las fracciones de compuestos fenólicos.....	32
7.- DISCUSIÓN.....	44
7.1 Obtención del Extracto de Compuestos Fenólicos.....	44
7.2 Análisis de los Cromatogramas de las fracciones.....	44
7.3 Análisis de los Cromatogramas de las sub-fracciones.....	45
8. CONCLUSIONES.....	48
9. BIBLIOGRAFÍA.....	49

ÍNDICE DE TABLAS

CAPÍTULO	PÁGINA
Tabla N°1: Valor nutricional harina del fruto de Chañar.	10
Tabla N°2: Rango de absorción para BI y BII en diferentes tipos de Flavonoides.	24
Tabla N°3: Fracciones del Extracto de Compuestos Fenólicos obtenidas por columna de Sephadex.	33
Tabla N°4: Fracciones F8-9 obtenidas por columna de Sephadex.	36
Tabla N°5: Fracciones de F11-12 obtenidas por columna de Sephadex.	37
Tabla N°6: Fracciones de F13-14 obtenidas por columna de Sephadex.	38
Tabla N°7: Fracciones más relevantes de F8-9, F11-12 y F13-14.	39
Tabla N°8: Identificación de compuestos fenólicos de pulpa de Chañar.	40

ÍNDICE DE FIGURAS

CONTENIDO	PÁGINA
Figura N°1: Bosque de Chañar, San Pedro de Atacama.	6
Figura N°2: Detalles de tronco, flores y fruto maduro del Chañar.	7
Figura N°3: Preparación de Chañar, y arrope de Chañar.	8
Figura N°4: Postre de Chañar y bebida alcoholica de Chañar.	9
Figura N°5: N° de publicaciones en compuestos fenólicos.	13
Figura N°6: Países destacados en publicaciones sobre polifenoles.	13
Figura N°7: Clases de compuestos fenólicos.	16
Figura N°8: Estructura principal de un flavonoide.	17
Figura N°9: Bandas de absorción de flavonoides.	23
Figura N°10: Cuba para TLC.	26
Figura N°11: Ultrasonido.	26
Figura N°12: Lámpara UV.	27
Figura N°13: Rotaevaporador.	27
Figura N°14: Cromatograma del extracto fenólico por filtración .	32
Figura N°15: Cromatograma de la Fracción F8-9 .	34
Figura N°16: Cromatograma de la Fracción F11-12 .	34
Figura N°17: Cromatograma de la Fracción F13-14 .	35
Figura N°18: Cromatogramas obtenido por HPLC-DAD de las fracciones.	42
Figura N°19: Cromatogramas obtenido por HPLC-DAD de las fracciones.	43