



Programa de Investigación en Ecosistemas Terrestres (PET)

Bionegocios con camu camu y otros frutales nativos

Determinación de antocianinas y flavonoides en pulpa, néctar, mermelada y yogurt de camu camu

Víctor Sotero y Ena Velazco

El objetivo del presente trabajo fue estudiar la estabilidad de los componentes del metabolismo secundario del fruto de camu camu, como son las antocianinas y flavonoides. A partir de la pulpa de camu camu en sus tres estados de maduración: verde, pintón y maduro se prepararon muestras de mermelada, néctar y yogurt. Los resultados indican que la concentración de flavonoides y antocianinas fueron, para mermelada: 5,51-11,5 mg/100g y 0,98-1,96mg/100g; para néctar: 9,831-10,325 mg/100g; para yogurt: 6,201-14,687 mg/100g y 1,446-3,25 mg/100g. La estabilidad de las antocianinas y flavonoides decayó ostensiblemente cuando almacenadas a 5° C, en los días 40, 18 y 20 para mermelada, néctar y yogurt, respectivamente.



Productos elaborados a base de pulpa de camu camu.