

# PRODUCCIÓN DE PASTILLAS DE GOMA CON EXTRACTO DE ACAI COMO SUPLEMENTO FUNCIONAL

Katherine Alzate Cardona<sup>1</sup>, Manuela Pérez García<sup>1</sup> y Susana Ochoa Agudelo<sup>2</sup>

1. Estudiante de Biotecnología, Facultad de Ciencias de la Salud, I.U. Colegio Mayor de Antioquia.

2. Docente de Biotecnología, Facultad de Ciencias de la Salud. I.U. Colegio Mayor de Antioquia

Correspondencia: susana.ochoa@colmayor.edu.co

## INTRODUCCIÓN

El Acai (*Euterpe oleracea*), es una es una palma originaria de Suramérica y actualmente existe un creciente interés en los compuestos antioxidantes (fenoles, taninos y antocianinas) presentes en el fruto de Acai, a los cuales se les atribuyen la capacidad de inhibir los procesos de oxidación generado por los radicales libres en el organismo y tener así un rol preventivo de ciertas enfermedades como cáncer, cataratas y patologías cerebrales. (Neida & Elba, 2007). Hoy en día los consumidores están cada vez más conscientes de su autocuidado y buscan en el mercado aquellos productos que contribuyan a su salud y bienestar. Por esto el objetivo principal de esta investigación es desarrollar pastillas de goma con extracto de Acai como suplemento funcional.

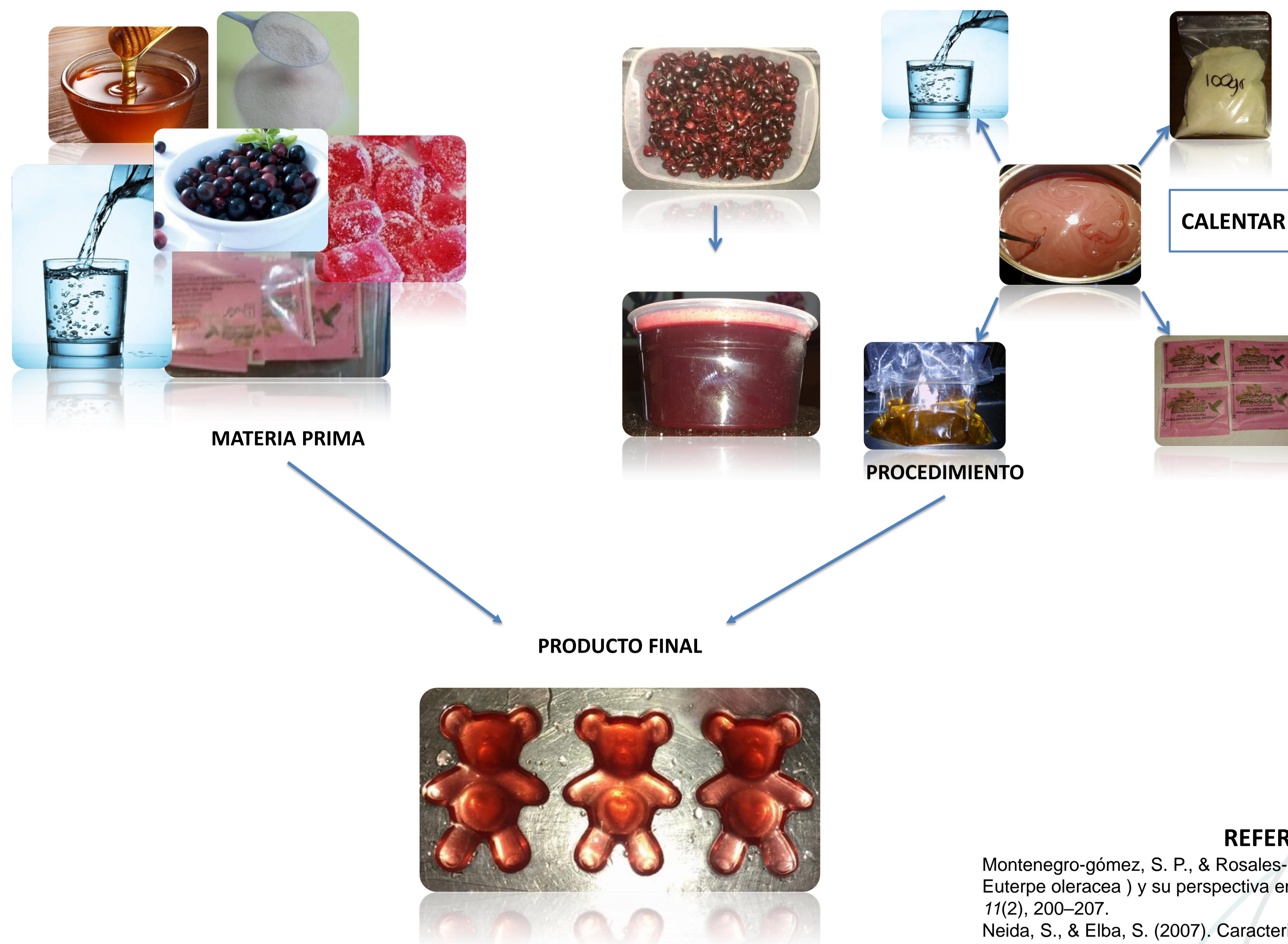
## VALOR AGREGADO

Las pastillas de goma con extracto de Acai no solo tendrán las propiedades antioxidantes de este fruto, sino que además el azúcar tradicional será reemplazado por stevia y miel como edulcorantes naturales que no causan efectos adversos a la salud.

## CONTENIDO FENOLICO

El Acai tiene un contenido de fenoles totales de  $496.6 \pm 10.6$ . (Sandra Zapata, 2014)

## MATERIALES Y MÉTODOS



## CONCLUSIÓN

Se llevo a cabo satisfactoriamente la fabricación de pastillas de gomas con extracto de Acai.

## REFERENCIAS

- Montenegro-gómez, S. P., & Rosales-Escarria, M. (2015). Fruto de naidi (*Euterpe oleracea*) y su perspectiva en la seguridad alimentaria colombiana, *11(2)*, 200–207.
- Neida, S., & Elba, S. (2007). Caracterización del Acai o manaca (*Euterpe oleracea* Mart.): Un fruto del Amazonas. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, *57(1)*, 94–98.
- Olagnero, G., Abad, A., Bendersky, S., Genevois, C., Granzella, L., & Montonati, M. (2007). Alimentos funcionales: fibra, prebióticos, probióticos y simbióticos. *Diaeta*, *25(121)*, 20–33. Retrieved from Sandra Zapata, A. M. (2014). Capacitación atrapadora de radicales oxigenicos (ORAC) y fenoles totales de frutas y hortalizas Colombina. *Perspectivas en nutrientes humanas*, 25-36.