

Propiedades organolépticas de compotas de Piña con Lulo y Piña con Borojé

Manuela de la Pava¹, Daniela Ramírez Valencia¹, Álvaro Vásquez Alarcón¹ y Susana Ochoa Agudelo²

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

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

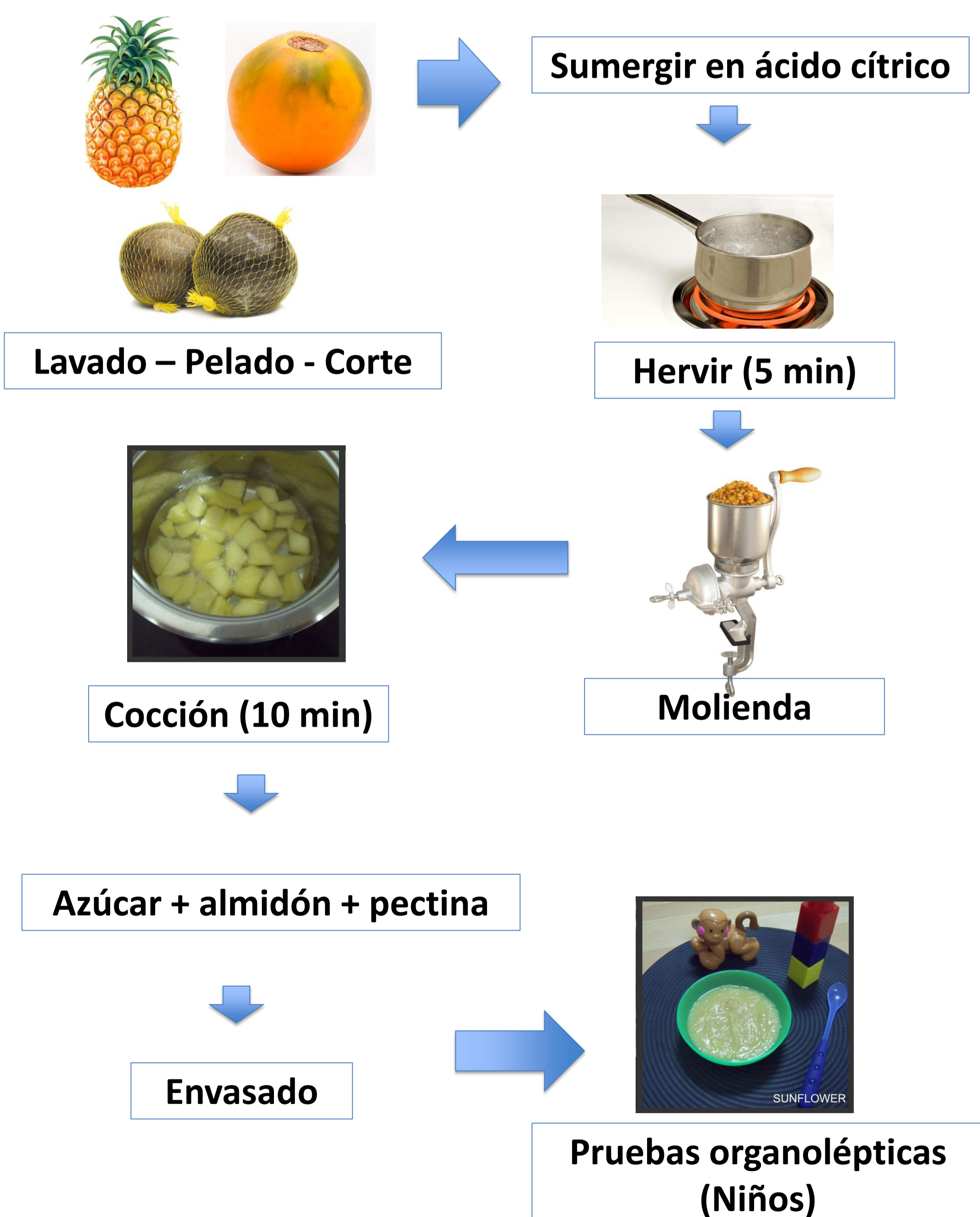
Correspondencia: susana.ochoa@colmayor.edu.co

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y nutricional ha sido una preocupación constante por sus relaciones y consecuencias en el ámbito del desarrollo humano (De la torre et al., 2008).

En el departamento de Chocó la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional no es ajena a la realidad nacional, ni a la realidad mundial, ya que los resultados de la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (2005) en la mayoría de sus indicadores muestran que los efectos negativos están por encima de la media nacional, en especial de los niños de la región (Palacios et al., 2014). Es por lo anterior que se deben generar estrategias que permitan mejorar la condición alimentaria de los niños de la región del Chocó, implementando el uso de recursos propios de la región, por ejemplo frutas como la Piña, el Lulo y el Borojé.

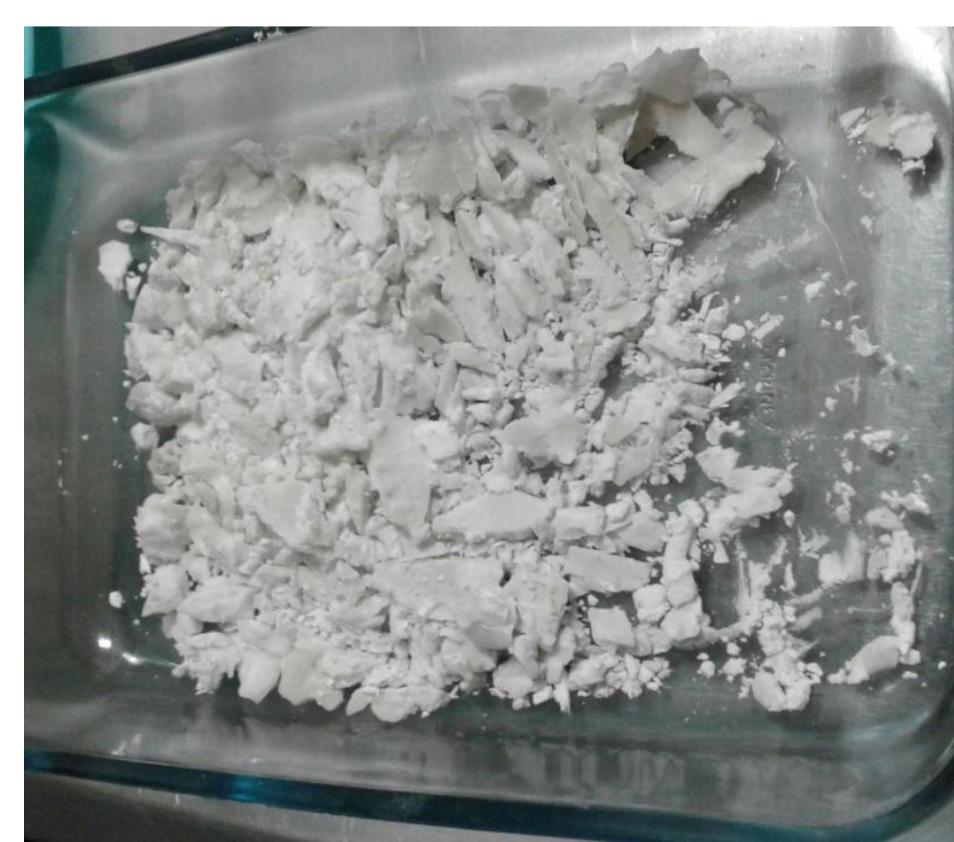
MATERIALES Y MÉTODOS



RESULTADOS Y DISCUSIÓN



Proceso de Preparación



Almidón



Producto Final

Fruta	Fenoles Totales	Referencia	Actividad Antioxidante	Referencia	Propiedades Fitoquímicas	Referencia
Piña	21,7 mg ácido gálico/100g	Kuskoski et al., 2005	5,3 TEAC 10 min	Kuskoski et al., 2005	Fuente de Yodo, Vitamina C y Bromelina.	Moreiros et al., 2013
Lulo	377,7 mg ácido gálico/100g	Zapata et al., 2014	10,45 µmol Trolox/g peso fresco	Cerón et al., 2010	Carotenoides, actividad antiinflamatoria y hepatóxica	Cerón et al., 2010
Borojé	800 mg ácido gálico/100g	Sotelo et al., 2010	0,18 µmol Trolox/g peso fresco	Soraya, 2007	Rico en Vitamina C, Fuente de antimicrobianos	Soraya, 2007

REFERENCIAS

- De la torre, C., Lopez, A., Galindo, A., Aguilera, V., Martínez, A., Beltrán, C., Valdes, E., Cardenas, A. (2008). Efectos de la información nutricional sobre la conducta de consumo de frutas y verduras en niños preescolares. *Diversitas*, 4(1), 100-108.
- Palacios S. E., Mosquera G. Y., Mena C. B., Chamorro C. N. J. 2014. Plan de seguridad alimentaria y nutricional "Bitute". *Matsa*, 1-104.
- Guzman, A. & Cervantes, M. (2015). Elaboración de compota a partir de la pulpa de manzana verde. 1-15.