



Proyecto n° PG-06-5331-2003

Separación e identificación de compuestos con posible actividad antioxidante en fuentes naturales de alimentos y plantas medicinales

Responsable: Rincón Carles, Alicia Mariela

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Fitoquímica

Resumen: La investigación fue dirigida hacia la extracción y cuantificación y evaluación de la actividad antioxidante (utilizando diferentes metodologías) de compuestos fenólicos presentes en algunos alimentos de origen vegetal así como en ciertas plantas medicinales. En general, el estudio reveló en todas las muestras analizadas una alta correlación entre el contenido de polifenoles totales y la actividad antioxidante. De las tres plantas medicinales analizadas, *P. loranthoides* presentó la mejor eficiencia como antirradical, el más alto contenido de polifenoles y de taninos. En cuanto a los vegetales comestibles, *T cacao* y *C. comosa* presentaron el mayor contenido de polifenoles totales así como los valores mayores de deficiencia antirradical. Los compuestos fenólicos por ser barredores de radicales libres, previenen las reacciones en cadena de iniciación, especialmente en matrices susceptibles como lo son las membranas biológicas.

Productos

Publicaciones

Artículos

1. F.C. Padilla, L. Bou Rached, A. Suárez, y A.M. Rincón, “*Protium neglectum*, *Podocalyx loranthoides*, and *Brossimum utile*, sources of flavonoids and other phenolic compounds with antioxidant activity”, *Revista de la Facultad de Farmacia*, UCV, 71(1),18-14, 2007.
2. F.C. Padilla, A.M. Rincón, y L. Bou Rached, “Contenido de polifenoles y actividad antioxidante de varias semillas y nueces”, *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 58(3), 303-308, 2008.
3. A.M. Rincón, M. Pérez de R., L. Bou Rached, A. Romero, L.C. Bucarito Kepp, y F. Padilla, “Determinación de la actividad antioxidante de vegetales aplicando diferentes metodologías: correlación de resultados e interés en cosmética”, *Revista de la Facultad de Farmacia*, UCV, (en prensa).

Eventos

1. D.N.R. Pérez, A.M. Rincón, L. Bou Rached, C. Bucarito, B. Romero, y F. Padilla de Carrillo, “Determinación de la actividad antioxidante de vegetales aplicando diferentes metodologías. Correlación de resultados e interés en cosmética”, *Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos XVIII COLAMIQC*, Guatemala, 2007.
2. A.M. Rincón, F. Padilla, L. Bou Rached y A. Suárez, “Evaluación de la capacidad antioxidante de los compuestos fenólicos presentes en *Podocalyx loranthoides*”, *XVI Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina «Carlo L. Spegazzini»*, La Plata, Argentina, 2007.
3. F.C. Padilla, A.M. Rincón, L. Bou Rached, y A. Suárez, “*Protium neglectum* fuente de flavonoides y otros compuestos fenólicos con actividad antioxidante”, *XVI Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina «Carlo L. Spegazzini»*, La Plata, Argentina, 2007.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO



4. L. Bou Rached, F.C. Padilla, A.M. Rincón, y A. Suárez, “Extracción y cunificación de polifenoles, flavonoides y taninos con actividad antioxidante en *Brossimum utile*”, *XVI Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina «Carlo L. Spegazzini»*, La Plata, Argentina, 2007.
5. F. Padilla, L. Bou-Rached y A.M. Rincón, “Assesment of in vitro antioxidant capacity of the seed coat and seeds of some plant cultivars”, *IUFOST 13th World Congress of Food Science & Technology*, Nantes, Francia, 2006.