

## **RESUMEN**

Esta investigación se realizó y formó parte del proyecto de investigación e innovación de la empresa DEFOODSCO. Cía. Ltda. El estudio tuvo como objetivo evaluar el efecto de tres temperaturas de deshidratación (50, 55 y 60°C) y dos métodos de rehidratación (agitación y sin agitación) con extracto etanólico de mortiño en la cantidad de antocianinas y capacidad antioxidante en uvillas deshidratadas. Las variables examinadas en el producto final fueron, cantidad de fenoles totales, cantidad de antocianinas y capacidad antioxidante. Las cuales se midieron mediante el método de folin-ciocalteu para fenoles, pH diferencial para antocianinas y DPPH para capacidad antioxidante. Adicional a esto se realizó un análisis sensorial con un panel de 5 catadores previamente entrenados en el tema con los cuales evaluaron el color, aroma, textura, sabor y aceptabilidad del producto. Las uvillas deshidratadas a temperaturas de 50 y 55°C presentaron un mayor contenido de fenoles, antocianinas y una mayor capacidad antioxidante que las deshidratadas a una temperatura de 60°C independientemente del método de rehidratación aplicado. El análisis organoléptico que se hizo en las uvillas que tenían características más llamativas para los catadores, presentó que las deshidratadas a 50 y 55°C fueron las más aceptadas lo que corrobora que las uvillas que recibieron el tratamiento de adición de extracto de mortiño también mejoraron sus características organolépticas.

Palabras claves:

- **ANTOCIANINAS**
- **CAPACIDAD ANTIOXIDANTE**
- **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

## **ABSTRACT**

This research was carried out and I am part of the research and innovation project of the DEFOODSCO company. Inc. Ltda. The study aimed to evaluate the effect of three dehydration temperatures (50, 55 and 60 ° C) and two methods of rehydration (agitation and without agitation) with ethanolic extract of mortiño in the amount of anthocyanins and antioxidant capacity in uvlas dehydrated. The variables examined in the final product were, amount of total phenols, amount of anthocyanins and antioxidant capacity. Which were measured by the folin-ciocalteu method for phenols, differential pH for anthocyanins and DPPH for antioxidant capacity. In addition to this, a sensory analysis was performed with a panel of 5 tasters previously trained in the subject with which they evaluated the color, aroma, texture, flavor and acceptability of the product. Dehydrated grapes at temperatures of 50 and 55 ° C had a higher content of phenols, anthocyanins and a greater antioxidant capacity than those dehydrated at a temperature of 60 ° C regardless of the rehydration method applied. The organoleptic analysis that was carried out on the balls that had the most striking characteristics for the tasters, presented that those dehydrated at 50 and 55 ° C were the most accepted, which corroborates that the balls that received the addition treatment of mortiño extract also improved its organoleptic characteristics. Keywords:

- **ANTOCIANINS**
- **ANTIOXIDANT CAPACITY**
- **ORGANOLEPTIC ANALYSIS**