

## ALIMENTOS SALUDABLES

# Obtención de jugo de manzana enriquecido en antioxidantes

### La Innovación

Consiste en el proceso para la obtención de jugo de manzana a partir de la piel de la fruta. Este jugo es un subproducto que mantiene las propiedades antioxidantes que tienden a perderse a lo largo del procesamiento.

El Laboratorio de Fisiología Frutal del Centro de Pomáceas, ha realizado estudios de cuantificación de la capacidad antioxidante de manzanas de diferentes cultivares, procedentes de diversas zonas agroclimáticas, demostrando que en la piel se encuentran 4-10 veces más fenoles y actividad antioxidante que en la pulpa.

Este jugo posee un alto contenido de quercetina, que ayuda en la disminución del colesterol total, HDL y triglicéridos.

### Ventaja Competitiva y Aplicaciones

- › El procedimiento propuesto contempla la utilización de un subproducto de la agroindustria, como lo es la piel de manzanas.
- › La piel de las manzanas utilizada no posee tratamiento adicional de secado, lo que ayuda a disminuir el costo de preparación del jugo.
- › La obtención del jugo no contempla la utilización de enzimas, favoreciendo la presencia de actividad antioxidante.

El procedimiento propuesto tiene uso en la industria de producción de jugos, por lo que el mercado potencial corresponderá a todas aquellas empresas del rubro.

**“Se buscan inversionistas interesados en el licenciamiento de la tecnología para su escalamiento comercial.”**

### Estado de desarrollo

- › Muestras de jugo de manzana elaboradas a escala piloto.
- › Muestras sometidas a prueba de vida útil a temperatura ambiente.

### Estado de protección intelectual

- › **Solicitud en Chile** CL 2130-2014 PCT/CL2015/050032

### Información de los Inventores

- › **José Antonio Yuri Salomón**  
Director Centro de Pomáceas.
- › **Amalia Neira Etcheverry**  
Jefa de laboratorio Fisiología Frutal del Centro de Pomáceas.
- › **Iván Razmilic Bonilla**  
Instituto de Química de Recursos Naturales.
- › **Bárbara Sáez**  
Centro de Estudios de Alimentos Procesados (CEAP).