

UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y
AMBIENTAL
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



TESIS:

**INFLUENCIA DE LOS POLIFENOLES E INDICE DE MADUREZ DURANTE
EL ALMACENAMIENTO DE LA *Vitis vinifera* L. “Var. QUEBRANTA y Var.
UVINA” EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA – CAÑETE.**

Presentado por

Bach. LUYO SANDOVAL, Lady Lorena

Para Optar el Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias

Asesor

Ing. FERNÁNDEZ HERRERA, Fredesvindo.

HUACHO-PERÚ

2015.

RESUMEN

La presente investigación tiene por **Objetivo** Determinar la influencia de los polifenoles e índice de madurez durante el almacenamiento de la *Vitis vinifera* L. “var. Quebranta y var. Uvina” en el distrito de ZUÑIGA – CAÑETE. **Materiales y Métodos.** Se realizó la investigación en base a una propuesta Experimental – correlacional, de corte transversal, para desarrollar dicha investigación se tomó en consideración la población y muestra del presente estudio, es cerrada, debiendo tomar muestras aleatorias de uvas de la variedad *Vitis vinifera* L, var. Quebranta y Uvina, de los viñedos provenientes del distrito de Zúñiga – Cañete , la investigación, se realizó en los viñedos del distrito de Zúñiga – Cañete, se tomó muestras aleatorias de uvas en proporción de 10 kg. Por cada variedad para ser evaluadas bajo condiciones de atmosferas controladas de en el tiempo de 0, 10 y 30 días, donde se verificó durante el almacenamiento la influencia de los polifenoles e índice de madurez en las uvas. Los datos obtenidos, se analizaron mediante diseño estadístico SPSS- Chi cuadrado, se usó protocolos y métodos de laboratorio para determinar grados BRIX, acidez titulable y la concentración de polifenoles: AOAC 920.151 - 2012; NTP 203.070 – 1977.**Resultados.** Se presenta la información de la Uvina almacenada en 30 días, tiene una concentración de compuestos Fenólicos equivalente a $538,3 \pm 0,20$ mg AGE/100 g de muestra y un Índice de madurez de $72,6 \pm 0,135$; y la uva Quebranta en 30 días, tiene una concentración de compuestos Fenólicos equivalente a $304,8 \pm 0,20$ mg AGE/100 g de muestra y un Índice de madurez de $94,28 \pm 0,135$. Durante el almacenamiento por 30 días de las uvas variedad quebranta y uvina se determinó que la concentración de compuestos Fenólicos e Índice de madurez influyen directamente en la calidad sensorial de las uvas; la uva quebranta es la que presenta mejores características sensoriales (Olor, color, sabor y aspectos generales) con respecto a las variedades de uva uvina y moscatel(patcón); por lo que se infiere que Al menos una de las muestras de uvas difiere significativamente de las otras $X^2_{cal} > X^2_{tab}$ 0,05 se Acepta H_a y $X^2_{cal} > X^2_{tab}$ 0,01 se Acepta H_a (Una variedad de uva es preferida sobre otra) .**Conclusiones.** Durante el almacenamiento de las uvas variedad quebranta y uvina se determinó la influencia de los compuestos Fenólicos va en relación directa con su índice madurez en función al tiempo de almacenamiento y diferenciándose claramente que la uvina contiene mayor cantidad de compuestos Fenólicos que la uva Quebranta pero menor índice de madurez. **Palabras Claves:** polifenoles, compuestos Fenólicos, índice de madurez, antocianinas.