



Reporte de Pasas de Uvas

Codigo: ALP0470M

Nombre: Pasas de Uvas

Nombre Científico: *Vitis vinifera L.*

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Deshidratado

Breve Descripción: Son uvas que presentan una deshidratación parcial, por lo que están casi secas. Conocidas también como pasas de uva o uvas pasas, pueden ingerirse cocidas o crudas. El secado de la pasa puede producirse en forma natural a través de los rayos solares. Tras el proceso de secado, la uva pasa adquiere un color más oscuro y exhibe una textura rugosa. Variedad blanca Sultanina

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Departamento 9 de Julio, San Juan. Argentina

Manejo de la muestra: SI

Héctor Paños SRL, una planta de procesamiento de alimentos ubicada en el departamento "9 de Julio" (Tulum, Valle), provincia de San Juan, Argentina suministró muestras de pasas de uvas (variedad blanca: 'Sultanina'). Este establecimiento tiene su propia plantación donde las uvas se cultivan, se cosechan, se secan al sol y se procesan (se lavan, se secan y se pulen con glicerina) para producir pasas de diferentes variedades. El área de muestreo está ubicada a ambos lados del río San Juan entre 31 ° y 32 ° de latitud sur. La altitud varía de 650 a 750 m sobre el nivel del mar. Las pasas se recolectaron y se pusieron en bolsas polietileno negro al final del proceso de secado al sol (2 a 3 semanas), y se utilizaron tres muestras independientes (x4 variedades x 600 g / muestra) para el contenido de elementos múltiples, el análisis de polifenoles y ensayos antioxidantes. Todas las muestras se almacenaron en la oscuridad a 4-8 ° C hasta el análisis dentro de los 30 días. La materia seca (para pasas) se determinó de acuerdo con los métodos AOAC (2000) y se expresó como un porcentaje (P/P).

Numero de Muestras: 3

Origen del dato: Bibliografica

Fabani, M. P., Baroni, M. V., Luna, L., Lingua, M. S., Monferran, M. V., Paños, H., ... Feresin, G. E.(2017)Changes in the phenolic profile of Argentinean fresh grapes during production of sun-dried raisins. Journal of Food Composition and Analysis, 58, 23-32. doi:10.1016/j.jfca.2017.01.006.

Compuestos

| | Compuestos | Unidades | Media | DE | Material Ref | Inter laboratorio | Repeticiones |
|--|---------------------------------|-----------------|----------|--------|--------------|-------------------|--------------|
| Método - Folin Ciocalteau (Heldrich, K., 1990)- Fenoles Totales | | | | | | | |
| Total polyphenols | | | | | | | |
| Polyphenols, total | Galic acid equivalent | mg GAE/100 g PF | 129,0000 | 0,000 | SI | NO | 3 |
| Método - HPLC | | | | | | | |
| Flavonoids | | | | | | | |
| Dihydroflavonols | Dihydroquercetin 3-O-rhamnoside | mcg/100 g PS | 5,0000 | 2,000 | SI | NO | 3 |
| Flavanols | (+)-Catechin | mcg/100 g PS | 27,0000 | 5,000 | SI | NO | 3 |
| Flavonols | Isorhamnetin | mcg/100 g PS | 3,2000 | 0,900 | SI | NO | 3 |
| | Isorhamnetin hexoside | mcg/100 g PS | 8,0000 | 2,000 | SI | NO | 3 |
| | Kaempferol | mcg/100 g PS | 49,0000 | 19,000 | SI | NO | 3 |
| | kaempferol hexoside | mcg/100 g PS | 213,0000 | 36,000 | SI | NO | 3 |
| | Quercetin | mcg/100 g PS | 98,0000 | 15,000 | SI | NO | 3 |
| | Quercetin 3-O-glucoside | mcg/100 g PS | 121,0000 | 16,000 | SI | NO | 3 |

| | Compuestos | Unidades | Media | DE | Material Ref | Inter laboratorio | Repeticiones |
|-----------------------|---------------------------|-----------------|--------------|-----------|---------------------|--------------------------|---------------------|
| | Quercetin 3-O-glucuronide | mcg/100 g PS | 11,0000 | 2,000 | SI | NO | 3 |
| | Quercetin 3-O-rutinoside | mcg/100 g PS | 260,0000 | 27,000 | SI | NO | 3 |
| Phenolic acids | | | | | | | |
| Hydroxybenzoic acids | Gallic acid | mg/100 g PS | 0,1600 | 0,020 | SI | NO | 3 |
| Hydroxycinnamic acids | Caffeoyl tartaric acid | mg/100 g PS | 7,2000 | 0,600 | SI | NO | 3 |
| | Feruloyl tartaric acid | mg/100 g PS | 0,6000 | 0,200 | SI | NO | 3 |
| | p-Coumaroyl tartaric acid | mg/100 g PS | 1,0000 | 0,300 | SI | NO | 3 |
| Stilbenes | | | | | | | |
| Stilbenes | Trans-Resveratrol | mcg/100 g PS | 27,0000 | 8,000 | SI | NO | 3 |