Reporte de **Pasas de Uvas**

Codigo: ALP0472M

Nombre: Pasas de Uvas

Nombre Cientifico: *Vitis vinifera L.*

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Deshidratado

Breve Descripcion: 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 roja Flame

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 roja: 'Flame'). 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 de 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 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	177,0000	13,000	SI	NO	3
Método - HPLC							
Flavonoids							
Anthocyanins	Peonidin 3-O-glucoside	mcg/100 g PS	588,3000	0,800	SI	NO	3
Dihydroflavonols	Dihydroquercetin 3-O-rhamnoside	mcg/100 g PS	27,0000	2,000	SI	NO	3
Flavanols	(+)-Catechin	mcg/100 g PS	57,0000	7,000	SI	NO	3
	(-)-Epicatechin	mcg/100 g PS	27,0000	2,000	SI	NO	3
Flavonols	Isorhamnetin	mcg/100 g PS	17,0000	5,000	SI	NO	3
	Isorhamnetin hexoside	mcg/100 g PS	43,0000	2,000	SI	NO	3
	Kaempferol	mcg/100 g PS	44,0000	12,000	SI	NO	3
	kaempferol hexoside	mcg/100 g PS	135,0000	10,000	SI	NO	3
	Quercetin	mcg/100 g PS	97,2500	0,020	SI	NO	3

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
	Quercetin 3 -O-glucuronide	mcg/100 g PS	41,9000	0,200	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-glucoside	mcg/100 g PS	119,0000	7,000	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-rutinoside	mcg/100 g PS	206,0000	42,000	SI	NO	3
Phenolic acids							
Hydroxybenzoic acids	Gallic acid	mg/100 g PS	0,5000	0,020	SI	NO	3
Hydroxycinnamic acids	Caffeoyl tartaric acid	mg/100 g PS	15,6000	0,500	SI	NO	3
	Feruloyl tartaric acid	mg GAE/100 g PS	1,0500	0,080	SI	NO	3
	p-Coumaroyl tartaric acid	mg GAE/100 g	3,5000	0,700	SI	NO	3