

Potencial antioxidante y antidiabético de la Papaya - 5 técnicas extraordinarias

Es la **MEJOR TÉCNICA** por su:

- Vitamina C
- Actividad antioxidante
- B- Caroteno
- Altos compuestos fenólicos

Mostró prolongados **tiempos de secado** y alto **contenido de agua** de la papaya. Se perdió:

- 01. Compuestos fenólicos (8%)
- 02. Actividad antioxidante (68%)
- 03. Ácido ascórbico (71%)
- 04. β -caroteno (73%)

CURIOSIDAD:

El potencial antidiabético se asocia a la actividad de la α -glucosidasa, y **itodas las técnicas lograron inhibir esta enzima!** Por lo tanto, la papaya puede ser **antidiabético**.

01. **SECADO AL VACÍO**

02. **SECADO SOLAR**

Retuvo **86% de vitamina C**. Y perdió un 50% de flavonoides totales y β -caroteno

Presentó el valor más bajo de **potencial anti-diabético**, 24 veces menor a la papaya fresca

Mostró una menor pérdida de **flavonoides totales** (42%) y de **β -caroteno** (32%).

03. **SECADO POR LIOFILIZACIÓN**

04. **SECADO POR INFRARROJO**

05. **SECADO POR CONVECCIÓN**

• La papaya conservó la mayor cantidad de ácido ascórbico (**75%**) y actividad antioxidante (**43%**) debido a la ausencia de oxígeno en el entorno.

• Tuvo la **menor pérdida** de contenido fenólico total y vitamina C.



Oficina de Divulgación y Difusión de la Ciencia y la Tecnología

UNIVERSIDAD DE LA SERENA CHILE

Fuente: Investigación "Caracterización química y bioactiva de la papaya (*vasconcellea pubescens*) bajo diferentes tecnologías de secado: evaluación del potencial antioxidante y antidiabético". FONDECYT 1170601. Colaboradora: Jacqueline Poblete Galleguillos.