

## Aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola para la elaboración de alimentos funcionales

*Use of waste-products from the wine industry for the preparation of functional foods*

**Dra. Soto Arrieta, Laura**

Facultad Experimental de Ciencias. Laboratorio de Alimentos,  
Universidad del Zulia. Maracaibo, Venezuela.

[laurasotoarrieta@gmail.com](mailto:laurasotoarrieta@gmail.com)

El orujo de uva está constituido principalmente por semilla y piel, por lo que se considera como una buena fuente de compuestos fenólicos debido a que en el extracto de la semilla se encuentran compuestos hidrofílicos (procianidinas y una mezcla de oligoméricos) que tienen un alto poder antioxidante con efectos positivos en la salud, posee propiedades antiinflamatorias, actividad anticancerígena y cardioprotectora. El orujo de uva tiene el potencial de ser utilizado para aumentar las propiedades funcionales de los alimentos. Es por ello que, en las últimas décadas ha sido empleado en la formulación de alimentos y como suplementos en la dieta alimentaria. La presente charla tiene como objetivo ilustrar los efectos benéficos de los subproductos de la industria vitivinícola, basados en trabajos de investigación, realizados en el Laboratorio de Alimentos de la Facultad Experimental de Ciencias, de la Universidad del Zulia. Se han caracterizado subproductos de alto valor agregado siguiendo las normativas COVENIN y AOAC, así como productos terminados que en su composición incluyen el orujo de uvas. Dentro de los productos elaborados, se tienen ponqué, galletas e infusiones, películas comestibles o recubrimientos, los cuales fueron evaluados fisicoquímicamente, microbiológicamente y sensorialmente, con la finalidad de promocionarlos como fuentes de compuestos bioactivos y proyectar su aceptabilidad ante el consumidor.

**Palabras claves:** Orujo, Antioxidante, Alimentos funcionales.

**Área temática:** Tecnología de Alimentos.