

RESUMEN

El objetivo de esta investigación es obtener y estabilizar el extracto de antocianinas del hollejo de uva negra y evaluar su potencial como colorante natural en el yogurt.

El trabajo está compuesto por los siguientes capítulos:

- En el capítulo I se describe los antecedentes, la justificación y los objetivos en los que se basa el desarrollo de la investigación.
- La descripción de las consideraciones acerca de la materia prima y sus derivados se encuentran en marcadas en el capítulo II.
- En el capítulo III se describe el marco teórico, el mismo, que se encuentra los fundamentos teóricos y metodologías aplicadas en la investigación.
- El capítulo IV muestra el desarrollo experimental en la obtención del colorante natural, que abarca desde los materiales empleados en la investigación, materia prima, la aplicación del método seleccionado y un resumen de los diferentes costos.
- Finalmente, en el capítulo V representa las conclusiones al que se llegó y las recomendaciones basadas particularmente en el desarrollo experimental del trabajo.
- Concluyendo, qué se obtuvo mayor cantidad de antocianinas totales (mg/l) fue en la muestra Tannat dando un valor de 22,282 y en la muestra Cabernet Sauvignon con un valor de 8,283 a una temperatura de 15 °C, con un pH=3. El rendimiento del proceso de extracción da un valor del 89,32 %.