



UNIVERSIDAD  
**AUTÓNOMA**  
DE ICA

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ICA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y**  
**ADMINISTRACIÓN**  
**PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN**  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**  
**CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL**  
**EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE LOS ORUJOS DE UVA DE**  
**BORGOÑA Y QUEBRANTA Y DETERMINACIÓN DE SU**  
**CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y PERFIL DE ÁCIDOS**  
**GRASOS.**

**PRESENTADO POR:**  
**MARITZA ELIZABETH BARRIGA SÁNCHEZ**  
**CÓDIGO ORCID N° 0000-0001-8146-0575**

**CHINCHA, 2021**

## RESUMEN

El objetivo del presente proyecto es extraer el aceite de orujo y determinar su capacidad antioxidante, generados en la producción del vino y pisco respectivamente, de dos zonas de la región Ica. También se realizará la determinación de compuestos fenólicos y alfatocoferol, así como el perfil de ácidos grasos de cada uno de los aceites obtenidos. Se realizará un análisis estadístico de correlación para evaluar el efecto de la variedad y zona sobre el contenido de aceite y su perfil de ácidos grasos. El tipo de la investigación es aplicada, experimental y el nivel es descriptiva y correlacional, debido a que mide las variables y se estima su correlación. Finalmente, se concluye que, el aceite de semilla de las variedades de uva Borgoña y Quebranta, tienen contenidos considerables de aceite, siendo una buena alternativa la utilización de la semilla para su aprovechamiento y darle un valor agregado, a partir del residuo de la elaboración de vino y pisco.

Palabras claves: Aceite de orujo, uva borgoña y quebranta.