

# DETERMINACIÓN DE POLIFENOLES EN DISTINTAS VARIEDADES DE PIMIENTOS CON HPLC-RP

**A. López, M. Rico, M. Suárez de Tangil y A. Rivero**

## Introducción

La mejor manera de prevenir algunas enfermedades como el cáncer o alzheimer entre otras consiste en el consumo de una dieta rica en antioxidantes naturales, como los compuestos polifenólicos (1). Con este estudio pretendemos cuantificar y contrastar la cantidad de polifenoles presente en distintas variedades de pimiento, tanto frescos como en conserva.

## Determinación de Polifenoles

Evaluamos la actividad antioxidante de extractos de pimientos y mediante el uso de la técnica cromatografía líquida de alta precisión con detector de UV (HPLC-UV) obtendremos un análisis cuantitativo de los distintos tipos de polifenoles.

## Datos Analíticos

En la Figura 1 se presentan los resultados del análisis concentración total de polifenoles.

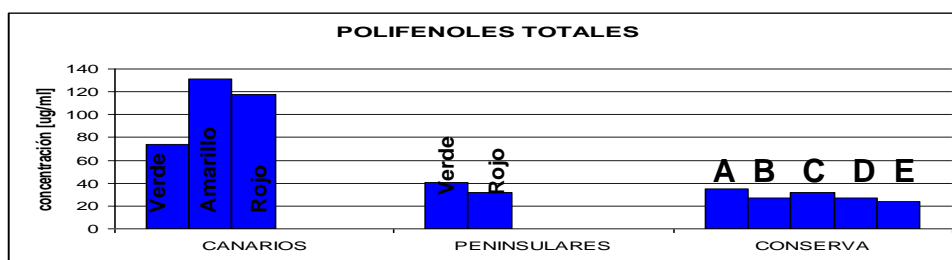


Figura 1.-Concentración de polifenoles totales presentes en distintas variedades de pimientos frescos y en conserva.

## Conclusiones

La concentración de polifenoles en los pimientos canarios es superior. Esto puede sugerir que hay algún factor, probablemente geoclimático, que afecta a la concentración de estos antioxidantes en los mismos.

(1) Steinmetz & Potrees, *Cancer causes and control*, **1996**, 2, 325-351; García\_Closas et al.; *Cancer causes and control*, **1999**, 10, 71-75; Prior, R. L. & Cao, G., *Horticulture Science*, **2000**, 35, 588-592.