

# PROYECTO SIP 2016

**PROYECTO:** Secado de hojas y extracto acuoso de stevia: calidad, contenido de glucósidos y capacidad antioxidante.

**CLAVE:** SIP: 20160839

**DIRECTOR DE PROYECTO:** Rodríguez Ramírez Juan

## RESUMEN

Stevia rebaudiana Bertoni contiene edulcorantes acalóricos y compuestos bioactivos siendo una alternativa para mejorar la salud pública al posibilitar la reducción de la obesidad y la disminución de la incidencia de la diabetes. En el aprovechamiento de la Stevia, el secado es una de las etapas necesarias y críticas para evitar el pardeamiento, la pérdida del contenido de glucósido de esteviol y la degradación de sus componentes nutraceuticos. La remoción de agua durante el secado previene el crecimiento de microorganismos, inhibe las reacciones químicas que podrían afectar el uso final del producto y facilita el almacenamiento y el transporte de los materiales. El secado es un proceso térmico cuya aplicación tiene implicaciones energéticas y de calidad. El secado debe hacerse de tal manera que prevenga el deterioro de componentes útiles, la pérdida de aceites volátiles (aromas naturales) o la pérdida de la integridad del aspecto (color y apariencia). Este proyecto explorará métodos y condiciones de secado de hojas y de extracto acuoso de Stevia en relación con el contenido de los glucósidos, la capacidad antioxidante y sus características físicas y químicas; Estos factores afectan el costo energético, la economía del proceso e influyen en la calidad del producto deshidratado. La elección de los métodos de secado tomará en consideración la baja densidad aparente y la composición de las hojas de Stevia. En el secado por aspersión se estudiará el uso de microencapsulantes y se evaluará el efecto en el amargor y resabio de los polvos deshidratados