

Renut (2011) 5 (16) 836-849

Elaboración de una bebida de alpiste (*Phalaris canariensis* L.) y su aplicación en ratas con hipercolesterolemia inducida experimentalmente

Margot Pezo^[1]

¹Licenciada en Nutrición Humana. Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Email: nutrivan23@gmail.com

Capacidades adquiridas: Al finalizar el artículo, los lectores podrán:

- a. Reconocer las una bondades nutricionales del alpiste
- b. Elaborar una bebida natural a partir del alpiste

Palabras clave: *Phalaris canariensis* L. alpiste, bebida de alpiste, bebida hipocolesterolémica, efecto hipocolesterolémico

Resumen

Objetivo: Elaborar una bebida de alpiste (*Phalaris canariensis* L.) y determinar su efecto en ratas hipercolesterolémicas inducidas experimentalmente. .

Método: Se elaboró una bebida de alpiste saborizada con jugo de maracuyá la cual fue utilizada cruda o sometida a cocción por 10 minutos. Esta bebida también fue sometida a almacenamiento para evaluar el impacto del mismo sobre las características fisioc-químicas y organolépticas. La bebida fue luego administrada a ratas hipercolesterolémicas inducidas experimentalmente.

Resultados: Las características de la bebida de alpiste con cocción de diez minutos, saborizada con jugo de maracuyá y pasteurizada fueron: pH, 3.57; °BRIX, 4; Acidez, 0.59 (gr. ácido cítrico /100ml) y color, (tinte, amarillo verde limón; iluminación, 18; y saturación, 4) y calorías, 85 kcal/250ml. El tiempo de vida útil fue de, 8 días para aquella almacenada al medio ambiente y de 20 días cuando fue almacenada a 4°C. En la evaluación del efecto hipocolesterolémico, se trabajó con 16 ratas de experimentación (*rattus norvegicus*) hipercolesterolémicos, los cuales fueron separados en 4 grupos de 4 animales. Se demostró el efecto de la dosis hipocolesterolémica (1.64 ml) de la bebida de alpiste (*Phalaris canariensis* L.), sometido a cocción de diez minutos, saborizada con jugo de maracuyá y pasteurizada; en ratas con hipercolesterolemia inducidas experimentalmente, pues produce disminución significativa ($p<0.05$) de los niveles de colesterol de 90.80 mg/dl a 78.75 mg/dl, triglicéridos de 105.075 mg/dl a 78.75 mg/dl y LDL-C de 22.6 mg/dl a 8.05 mg/dl.

Conclusión: elaboró una bebida de alpiste con cocción de diez minutos, saborizada con jugo de maracuyá y pasteurizada que mostró un efecto hipocolesterolémico en ratas hipercolesterolémicas inducidas experimentalmente.