



**UNIVERSIDAD DE CONCEPCION**  
**FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS**  
**DEPARTAMENTO DE ANALISIS**  
**INSTRUMENTAL**



**DETERMINACIÓN DE LIGNANOS Y OTROS COMPUESTOS FENÓLICOS EN**  
**HONGOS DE LA ZONA POR HPLC-DAD-MS Y SU CAPACIDAD**  
**ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS ACUOSOS**

**POR FRANCISCA ANDRÉA NARVÁEZ GUÍÑEZ**

**Tesis presentada a la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de**  
**Concepción para optar por el título de Químico Analista con grado**

**académico de Licenciada en Análisis Químico**

**Profesor Guía Carola Andrea Vergara Rosales**

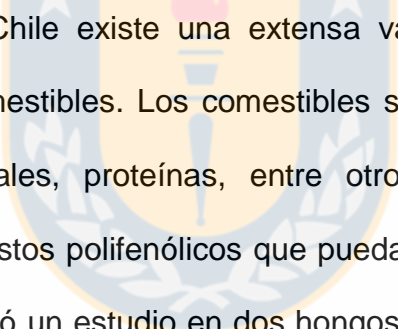
**Diciembre 2018**

**Concepción, Chile**

**©2018 FRANCISCA ANDREA NARVÁEZ GUÍÑEZ**

## RESUMEN

Los compuestos fenólicos están distribuidos ampliamente en la naturaleza y son uno de los principales metabolitos secundarios en vegetales. Dentro de este grupo de compuestos se encuentran una alta proporción de antioxidantes beneficiosos para la salud. Los compuestos fenólicos se clasifican en dos grandes grupos los flavonoideos y no flavonoideos, donde son de interés los lignanos, flavonoles y ácidos fenólicos.



En la zona sur de Chile existe una extensa variedad de hongos silvestres comestibles y no comestibles. Los comestibles son una alta fuente nutricional de vitaminas, minerales, proteínas, entre otros. Pero poco se sabe del contenido de compuestos polifenólicos que puedan presentar estos hongos, es por esto que se realizó un estudio en dos hongos silvestres comestibles típicos de la zona, changle y digüeñe. Se analizó el contenido de polifenoles totales por ensayo Folin-Ciocalteu, capacidad antioxidante por ensayo CUPRAC, ABTS y ORAC-FL, determinación de minerales por EAA y búsqueda e identificación de metabolitos secundarios como lignanos, flavonoles, ácidos fenólicos y otros por HPLC-DAD-ESI-MS/MS.