

# INNOVACIÓN EN EL USO Y CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD AMAZÓNICA

Diana Edith Molina Soler<sup>1</sup>, Danilo Andrés Revelo<sup>1</sup>, Marcela Piedad Carrillo Bautista<sup>1</sup>, María Soledad Hernández Gómez<sup>1</sup>

1. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI-Bogotá, Colombia

**OBJETIVO:** Innovar en la extracción de ingredientes de interés para la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica a partir de especies de la biodiversidad amazónica.

## PERTINENCIA

Potencial para la extracción de ingredientes de interés en nuevas especies y subproductos de aprovechamiento, y nuevas técnicas de extracción.

## IMPORTANCIA

Innovación en el aprovechamiento INTEGRAL de frutales Amazónicos.

## IMPACTO

Uso de nuevas tecnologías y estandarización de procesos de generación de valor agregado a especies Amazonicas para su uso sostenible.

## METODOLOGÍA. PRINCIPALES RESULTADOS. CONCLUSIONES

ESPECIE	TÉCNICA	RENDIMIENTO. PRODUCTO EXTRAIDO	COMPUESTOS MAS REPRESENTATIVOS	APLICACIÓN POSIBLE
<b><i>Piper sp (Cordoncillo)</i></b>				
Hojas	Arrastre con vapor	0,350% . Aceite esencial	Apiol	Apiol es usado en la formulación de biorepelentes.
Tallos		0,091%. Aceite esencial	Apiol y de limoneno	Limoneno es usado a nivel industrial como desengrasante natural (disolvente natural)
<b><i>Dacryodes peruviana (Ibapichuna)</i></b>				
Hojas	Arrastre con vapor	0,570%. Aceite esencial	Limoneno	Limoneno es usado a nivel industrial como desengrasante natural (disolvente natural)
Tallos		0,132%. Aceite esencial	Apiol	Apiol presenta actividad antioxidante pero en altas dosis puede ser tóxico
Corteza		0,326. Aceite esencial	Apiol y limoneno	
<b><i>Ocotea quixos (Canelo Andaquies)</i></b>				
Hojas	Fluidos supercríticos	0,312%. Aceite esencial. Fracción más volátil	Cinamaldehido	Compuestos responsables del sabor a canela. Actividad anti-inflamatoria. Se identifica en el aceite esencial actividad antibacterial y antifúngica frente a cepas patógenas tales como <i>C. albicans</i>
		0,963%. Aceite esencial. Fracción menos volátil		
	Arrastre con vapor	N.D. Aceite Esencial		
<b><i>Mauritia Flexuosa (Canangucha, Moriche, Mirití)</i></b>				
Subproductos del despulpado de frutos	Extracción asistida por microondas	6,13± 0,14% Pectina	Carbohidratos estructurales	Insumo de alta demanda para la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética extraíble de subproductos del aprovechamiento de frutales y con baja producción nacional.
<b><i>Euterpe precatória (Asaí) y Theobroma grandiflorum (Copoazú)</i></b>				
Pulpas estandarizadas	Extracción enzimática + filtración	Copoazú: 80% . Asaí 90%. Zumo clarificado	Antocianinas, polifenoles, azúcares y ácidos orgánicos	Formulación de bebidas, jarabes para coctelería y snacks gelificados.