## **RESUMEN**

Autor Canepa Pareja, F.

Autor corporativo Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Ciencias

**Forestales** 

Título Evaluación química del fruto de "charán" (Caesalpinia paipai Ruiz & Pavón),

provenientes de Motupe, Lambayeque

Impreso Lima: UNALM, 2018

**Copias** 

UbicaciónCódigoEstadoSala TesisF60. C355 - TUSO EN SALA

Descripción 106 p.: 30 fig., 22 tablas, 71 ref. Incluye CD ROM

Tesis Tesis (ing Forestal)

Bibliografía Facultad: Ciencias Forestales

Sumario (Es)
Materia CAESALPINIA

FRUTO

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

**METABOLITOS** 

**METABOLITOS SECUNDARIOS** 

EXOCARPIO MESOCARPIO

**COMPUESTOS QUIMICOS** 

EVALUACION PERU

CHARAN
CAESALPINIA PAIPAI
BOSQUE SECO
MOTUPE (DIST)

LAMBAYEQUE (PROV)
LAMBAYEQUE (DPTO)

Nº estándar PE2018000505 B / M EUVZ F60

El charán (Caesalpinia paipai Ruiz & Pavón) es una especie vegetal de porte arbustivo o arbóreo perteneciente a la familia de las Fabáceas, procedente de los bosques secos de la costa norte del Perú. La presente investigación tiene como objetivo la evaluación química del fruto de Caesalpinia paipai "charán", estos frutos de tipo legumbre fueron recolectados en Abril del 2015, provenientes del distrito de Motupe, provincia de Lambayeque. Los frutos fueron separados en capas (epicarpio y mesocarpio más endocarpio), para identificar sus metabolitos y conocer su potencial aprovechamiento. El tamizaje fitoquímico pudo comprobar la existencia evidente de metabolitos primarios y secundarios azúcares reductores, fenoles, flavonoides, cumarinas, esteroidales y triterpénicos y saponinas. Además se detectó en la evaluación fitoquímica una mayor presencia de núcleos triterpénicos y esteroidales para el epicarpio; y una mayor existencia de cumarinas y flavonoides para el mesocarpio. Los resultados mostraron que el contenido de humedad promedio entre los frutos de cada árbol fue de 10,83 por ciento y los porcentajes de cenizas fueron de 2,9 por ciento y 3,47 por ciento para el epicarpio y mesocarpio respectivamente. Los ensayos que se realizaron en los extractos de epicarpio y mesocarpio del fruto fueron tres: solubilidad, sólidos solubles totales y sólidos totales. En la primera prueba para los extractos de epicarpio y mesocarpio se obtuvo una mayor extracción de compuestos solubles con etanol de 50°. En la segunda prueba para los extractos de epicarpio y mesocarpio se obtuvieron los mayores valores en °Brix para el etanol a 70°, con porcentajes de sólidos

solubles totales de 21,97 por ciento y 23,65 por ciento respectivamente. En la tercera prueba para los extractos de epicarpio y mesocarpio los sólidos totales contenidos en los extractos fueron mayores para el etanol a 50°, con porcentajes de 23.87 por ciento y 35.29 por ciento respectivamente. Estos frutos tienen un potencial uso farmacológico por la acción antiinflamatoria, antioxidante, antidiarreica, antiséptica, antibacteriana y astringente que producen los metabolitos.