

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**FACULTAD DE CIENCIAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE QUÍMICA**



**“COMPOSICIÓN QUÍMICA Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD  
ANTIOXIDANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE *Baccharis odorata* Kunth  
(Tayanca)”**

**TESIS PRESENTADO POR LA  
BACHILLER:**  
Mayra Estefani Velasquez Lovera

**PARA OPTAR AL TÍTULO  
PROFESIONAL DE QUÍMICO**

**ASESOR:** Dr. Leoncio Solís Q.

**Cusco- Perú**

**2019**

## RESUMEN

Las especies aromáticas han sido utilizadas tradicionalmente para diferentes usos, como aromatizante de alimentos, en medicina tradicional, para combatir plagas de los cultivos, etc. Sin embargo también son fuente de aceites esenciales que son muy utilizados en la industria de alimentos, cosmética, farmacéutica, plaguicidas, etc., lo que hace, que su estudio sea de interés industrial, fundamentalmente por sus diferentes aplicaciones.

En la presente investigación, se estudió la composición química y la actividad antioxidante del aceite esencial de la especie *Baccharis odorata* Kunth, la que se obtuvo por el método de hidrodestilación con la trampa de Clevenger, dentro de sus propiedades fisicoquímicas se consideró la densidad, solubilidad, índice de refracción, índice de acidez e índice de saponificación, su composición química mediante Cromatografía de Gases acoplado a Espectrometría de Masas y su Capacidad antioxidante mediante el método de 1,1-difenil-2-picrilhidrazil (DPPH)

El rendimiento de extracción del aceite esencial de la especie *Baccharis odorata* Kunth, fue de 0,72 %. En su composición se identificó 95 componentes, siendo los más abundantes el Cubeneno (9,01 %),  $\alpha$ -pineno (8,71 %),  $\beta$ -cadinol (8,11 %), ciclohexeno (7,48 %), tau cadinol (5,49 %),  $\alpha$ -cadinol (5,4 %). Respecto a su capacidad antioxidante este presenta un  $IC_{50}$  de  $1,875 \times 10^{-4}$  mg/mL y un TEAC 6107,63  $\mu$ mol/g de aceite esencial.

**Palabra clave:** *Baccharis odorata* Kunth, aceites esenciales, capacidad antioxidante.