



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado  
**Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**  
**Doctorado en Ciencias de los Alimentos**  
Universidad de Sonora

## SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

### **Efecto Antioxidante, Eritroprotector y Neuroprotector de una Bebida de Kéfir a Base de Agua Fortificada con Ácido Gálico**

Valdez-Olmos Uriel F.

**Lugar, fecha y hora:** Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 19 de mayo de 2026, 10:15 horas.

#### **Resumen**

El interés en el estudio del estrés oxidativo (EO) ha aumentado por el desequilibrio óxido-reducción en las células. El ácido gálico (AG) inhibe la peroxidación lipídica y activa rutas de señalización celular para combatir el EO. Se propone incorporar el AG en el kéfir de agua (KA) y potenciar su valor funcional. El objetivo fue evaluar la fortificación del KA con AG sin y con pasteurización sobre la capacidad antioxidante (CA) mediante digestión *in vitro*. Los tratamientos se sometieron a fase oral, gástrica e intestinal seguido de diálisis para obtener la fracción dializable (FD) y no dializable (FND). Se midió la CA por DPPH, ABTS y FRAP. El KA con AG presentó mayor CA comparado con la bebida sin AG en todas las técnicas. En la FD con la técnica de ABTS la CA se mantuvo > 90 %. La fortificación del KA con AG revela que la digestión *in vitro* disminuye la CA en DPPH y FRAP. Sin embargo, aún falta la identificación y cuantificación por HPLC para el monitoreo del AG durante la digestión.

**Palabras clave:** Kéfir de agua, Ácido gálico, digestión, antioxidante

---

**Vo.Bo. . Dra. Carmen Lizette Del Toro Sánchez**  
**Directora de Tesis**

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,  
Colonia Centro, C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México  
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854  
[coordinacion.dipa@unison.mx](mailto:coordinacion.dipa@unison.mx)  
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

