



### P359/S6-P38 ASOCIACIÓN ENTRE LA DENSIDAD DE COMERCIOS DE PRODUCTOS ULTRA PROCESADOS Y DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y LA TASA DE MORTALIDAD POR ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN ADULTOS MEXICANOS, 2010-2019

**Dra. Adriana Garduño Alanis**<sup>1,2</sup>, Dra. Alejandra Contreras Manzano<sup>1,2</sup>, Dr. Juan Carlos Salgado Hernández<sup>1,2</sup>, Dr. Héctor Lamadrid Figueroa<sup>3</sup>, Dr. Simón Barquera Cervera<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Salud Pública de México, Centro de Investigación en Nutrición y Salud., Cuernavaca, México, <sup>2</sup>Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología, Ciudad de México, México., Ciudad de México, México, <sup>3</sup>Instituto Nacional de Salud Pública de México, Centro de Investigación en Salud Poblacional., Cuernavaca, México.

**Introducción:** Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son la primera causa de mortalidad en México. No se ha documentado previamente la asociación entre el entorno alimentario municipal y las tasas de mortalidad por ECNT en México. **Objetivo:** estimar la asociación entre la densidad de comercios de venta de alimentos con la mortalidad de ECNT a nivel municipal en adultos mexicanos de 2010-2019. **Métodos:** Las tasas de mortalidad (TM) de ECNT en adultos se calcularon con los registros de defunción y la proyección poblacional del INEGI. La densidad de comercios de ultraprocesados (UP), de bebidas alcohólicas y de alimentos saludables se estimó con datos de DENUES clasificadas por códigos SCIAN, divididos entre la población municipal total. Las variables de ajuste se obtuvieron de los censos 2010 y 2020, estimándose los valores para los años intercensales con regresiones Poisson. Se estimaron quintiles de la distribución de todas las variables para cada año. Para estimar la asociación entre la densidad de comercios y las TM de 2010 a 2019, se ajustaron modelos de efectos fijos por quinquenio de edad, sexo, densidad municipal y pobreza extrema. **Resultados:** En el quintil más alto de densidad de comercios de venta de UP, la TM total fue 105, por ECNT 40, por Diabetes 53, y por Enfermedad Renal Crónica 8.8 casos/100 mil habitantes mayores que en el quintil 1 ( $p < 0.05$ ). Para los comercios de alcohol las TM por ECNT fueron 24, por Diabetes 12, por Infarto 20 y por Cáncer 30 casos/100 mil habitantes, mayor que en el quintil 1 ( $p < 0.05$ ). Municipios con mayor densidad de comercios de alimentos saludables tuvieron en promedio 24 casos menos de mortalidad por Diabetes en 100 mil h ( $p < 0.05$ ). **Conclusiones:** un entorno alimentario con alta disponibilidad de ultra procesados, alcohol y pocos alimentos saludables se asocia con mayor mortalidad por ECNT. Se requieren políticas públicas para mejorar los sistemas alimentarios en México.

**Palabras clave:** tasa de mortalidad, enfermedades crónicas no transmisibles, ultra procesados, alcohol.

### P360/S6-P39 EFECTO DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE ANTOCIANINAS DE LA BAYA DE CAUCHAO (*Amomyrtus Luma*) SOBRE SU COLOR, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA

**Dra. Claudia Giovagnoli-Vicuña**<sup>1</sup>, Dra. Ady Giordano<sup>1</sup>, Prof. Gloria Montenegro<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Química y de Farmacia, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, <sup>2</sup>Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

**Introducción:** Las bayas son una fuente natural de compuestos bioactivos que promueven la salud, ya que varios informes han indicado que contienen diversos antioxidantes beneficiosos para la salud. La baya de Cauchao pertenece a la familia de las mirtáceas y fue utilizada por pueblos indígenas con fines alimentarios y medicinales en Chile, sin embargo, existe poca información de sus compuestos bioactivos y propiedades. **Objetivo:** Evaluar el efecto de la dispersión de alto rendimiento, ultrasonido, maceración con agitación, y la combinación de los métodos para mejorar la extracción de antocianinas de la baya de Cauchao (*Amomyrtus luma*) sobre el color, la capacidad antioxidante y antimicrobiana. **Métodos:** Para la extracción de las antocianinas a partir de la baya de Cauchao se evaluó el método de dispersión de alto rendimiento (DAR, 3 pulsos de 20 segundos), la maceración con agitación (MA, 1 hora), ultrasonido (US, 15 minutos a 35 KHz), y extracción combinada (EC). Luego, en los extractos se determinó el contenido de polifenoles totales (reactivo de Folin-Ciocalteu), antocianinas totales y monoméricas (pH-diferencial), capacidad antioxidante por DPPH (2,2'-difenil-1-picrylhidrazil) y ABTS (2,2'-azino-bis (ácido 3-etilbenzotiazolina-6-sulfónico)), actividad antimicrobiana (difusión en agar y concentración mínima inhibitoria) y color (% polimérico y CIELAB). **Resultados:** Los extractos acetónicos (80%) obtenidos por el método DAR presentaron el mayor contenido de polifenoles totales con un valor de  $14,07 \pm 0,83$  mg GAE/g de extracto, contenido de antocianinas totales y monoméricas de  $14,70 \pm 0,59$  y  $10,24$  mg Cy-3Gluc/100g de extracto, respectivamente. EC mostró los valores más altos de capacidad antioxidante y porcentaje de color polimérico ( $22,21 \pm 0,73\%$ ). Por otro lado, se observó que los métodos de extracción afectaron el color de los extractos en un rango de 0,42 a 1,10 para  $\Delta E$ . Todos los extractos presentaron una potencial actividad antimicrobiana frente a la bacteria *Staphylococcus aureus* con valores superiores a 18 mm de halo inhibitorio. **Conclusión:** DAR demostró ser un método eficiente para la extracción de antocianinas presentes en la baya de cauchao, debido a que aumentó su extractabilidad en un período corto, resultando ser una oportunidad de interés para la industria alimentaria.

**Palabras clave:** baya de caucho (*Amomyrtus luma*), antioxidantes, bioactividad.

