

 	<b>DESCRIPCIÓN BIBLIOGRÁFICA DEL TRABAJO FIN DE ESTUDIOS IKASKETEN AMAIERAKO LANARI BURUZKO BIBLIOGRAFIAREN DESKTRIBAPENA</b>	PC 934 ANX1
---	---	-------------

Campos OBLIGATORIOS / NAHITAEZ bete beharreko eremuak	
<b>AÑO / URTEA: 2016</b>	Trabajo Fin de Grado (TFG) / Gradu Amaierako Lana (GAL) <input type="checkbox"/> Trabajo Fin de Máster (TFM) / Master Amaierako Lana (MAL) <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Título del TFG/TFM / GAL/MALaren izenburua:</b> [Capacidad de inhibición de diferentes extractos de plantas sobre la enzima polifenol oxidasa de patata cv. Monalisa ]	
<b>Autor (Apellidos, Nombre) / Egilea (Deiturak, izena):</b> Escorza Imaz, Candela	
<b>Director / Zuzendaria:</b> Paloma Vírveda	<b>UPNA / NUP</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)</b>
<b>Codirector, si existe / Zuzendarikidea, halakorik badago</b> Cristina Arroqui	<b>UPNA / NUP</b> <input type="checkbox"/> <b>Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)</b>

<b>Inglés Ingelesa</b>	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras)/ Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
	<p>The aim of this study is to determine the capacity of inhibition, of the enzima polyphenol oxidasa of potato cv. Monalisa, of 3 brans, 2 spices and different combinations of both. First of all it was determined that oat bran was not a suitable inhibitor, for the low results obtained (around 14 %). Rice bran provided a percentage of inhibition of <math>57.75 \pm 4.05</math> and wheat bran showed to be a good inhibitor of the enzyme, but with a high variability (<math>70.29 \pm 12.6\%</math>). Green tea and garlic showed percentages of <math>73.87 \pm 3.57\%</math> and <math>75.57 \pm 3.42\%</math>, respectively. The combinations between both brans could be interesting due to the decrease of the variability, and those of the spices showed similar results to the obtained ones for the garlic of individual form. By combining the brans with garlic <math>72,62 \pm 2,47</math> % of inhibition was obtained, nevertheless when combined them with green tea (<math>58,29 \pm 3,70</math> %) a negative synergy was observed.</p>
	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
Potato, polyphenol oxidase, enzymatic browning, natural extracts, spices, brands.	

Campos OPTATIVOS / AUKERAKO eremuak	
<b>Castellano</b> <b>Gaztelania</b>	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
	<p>El objetivo de este trabajo es determinar la capacidad de inhibición, de la enzima polifenol oxidasa de patata cv. Monalisa, de 3 salvados, 2 especias y distintas combinaciones de ambos. En primer lugar se determinó que el salvado de avena no era un inhibidor apto, por los bajos resultados obtenidos (sobre 14 %). El salvado de arroz proporcionó un porcentaje de inhibición de <math>57,75 \pm 4,05</math> y el salvado de trigo mostró ser buen inhibidor de la enzima, aunque con una alta variabilidad en las medidas (<math>70,29 \pm 12,6</math> %). El té verde y el ajo mostraron porcentajes de <math>73,87 \pm 3,57</math> % y <math>75,57 \pm 3,42</math> %, respectivamente. Las combinaciones entre los dos salvados resultaron interesantes debido a la disminución de la variabilidad y las de las especias mostraron resultados similares a los obtenidos por el ajo de forma individual. Al combinar los salvados con ajo se consiguió un <math>72,62 \pm 2,47</math> % de inhibición, sin embargo al combinarlos con té verde se produjo una sinergia negativa (<math>58,29 \pm 3,70</math> %).</p>
	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
	Patata, polifenol oxidasa, pardeamiento enzimático, extractos naturales, especias, salvados.