

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

**FACULTAD DE CIENCIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE QUÍMICA**



**CUANTIFICACIÓN DEL ÁCIDO URSÓLICO Y OLEANÓLICO
EN CINCO ESPECIES VEGETALES POR HPLC**

Tesis presentada por:

Bach. Sabina Tania Delgado Choque

Para optar al Título Profesional de Químico

Asesor: Mgt. Carlos A. Serrano Flores

Cusco, Enero 2019

RESUMEN

El ácido ursólico (AU) y oleanólico (AO) son dos triterpenos ampliamente distribuidos en la familia Lamiaceae y en algunas otras familias de plantas, estos isómeros triterpénicos pentacíclicos son de gran interés farmacológico por sus múltiples propiedades bioactivas como su efecto hepatoprotector, antioxidante, antiinflamatorio y antitumoral, por ello la presente tesis tuvo como objetivo, determinar el contenido de ácido ursólico y oleanólico en cinco especies *Verbena hispida* (verbena), *Sambucus nigra* (saúco), *Coffea arabica* (café), *Eucalyptus globulus* (eucalipto) y *Mentha rotundifolia* (hierba buena), plantas muy conocidas y empleadas en la localidad de Cusco y en otras zonas del país.

Se obtuvo el extracto por maceración en una solución hidroalcohólica del 96 % y la cuantificación se realizó por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC). En las cinco especies estudiadas, se encontró la presencia de ácido ursólico y ácido oleanólico, en todas las especies el porcentaje de ácido ursólico es mayor con respecto al del oleanólico, siendo este mayor en el sauco con 0,8017 % de (AU) y 0,2064 % de (AO), seguido de la verbena con 0,3133 % de (AU) y 0,1311 % de (AO)