

CAPÍTULO REIVINDICATORIO MODIFICADO
(Tercer Examen de Fondo)

1. Un proceso para la generación de compuestos fenólicos a partir de la fermentación de frutos de *Rubus glaucus* Benth, que comprende:
- a) seleccionar frutos de *Rubus glaucus* Benth maduros;
 - b) someter los frutos de la etapa a) a un tratamiento de limpieza y desinfección que comprende:
 - i) lavar los frutos por inmersión en dodecil-diaminoetil glicina al 0,5%;
 - ii) realizar una primera desinfección de los frutos por inmersión en hipoclorito de sodio al 5% y un primer tratamiento con ondas de ultrasonido a 50 Hz durante 5 minutos;
 - iii) realizar una segunda desinfección de los frutos por inmersión en etanol al 70% y un segundo tratamiento profundo con ondas de ultrasonido a 50 Hz durante 5 minutos;
 - iv) realizar una tercera desinfección de los frutos por exposición a luz ultravioleta durante 5 minutos; y
 - v) secar los frutos,en donde entre cada inmersión en las soluciones de hipoclorito de sodio y etanol se enjuagan los frutos con agua destilada estéril con exposición a ultrasonido a 50 Hz durante 5 minutos;
 - c) inocular los frutos tratados de la etapa b) con una suspensión de esporas de *Colletotrichum acutatum*, en donde dicha suspensión tiene una concentración entre 1×10^5 y 1×10^7 esporas/ml;
 - d) incubar los frutos inoculados de la etapa c) en cámara húmeda a una temperatura entre 26 °C y 30 °C y a una humedad relativa entre 90% a 100% hasta obtener frutos de *Rubus glaucus* Benth fermentados con un 100% de severidad de infección por *Colletotrichum acutatum*; y
 - e) determinar el contenido de fenoles en los frutos de *Rubus glaucus* Benth fermentados de la etapa d).
