



## PROPIEDADES BIOACTIVAS DE HIDROLIZADOS DE AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L.)

Leticia Xochitl López-Martínez<sup>1</sup>, Alberto Alonso Arrollo Collantes<sup>2</sup>, Alejandra N. Alvarado-López<sup>3</sup> y Henri Marquéz Pacheco<sup>2</sup>

1 CONACYT-Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Unidad Culiacán, 2 Universidad Politécnica del Mar y la Sierra, 3 Universidad Autónoma del Estado de México. leticia.lopez@ciad.mx

Se determinaron las propiedades bioactivas de hidrolizados de ayocote (*Phaseolus coccineus* L.) crudo y cocido, se seleccionaron 4 variedades (negro, morado, café y blanco) y se evaluaron la actividad antioxidante (DPPH) y la inhibición de las enzimas  $\alpha$ -amilasa,  $\alpha$ -glucosidasa y la enzima convertidora de angiotensina I (ACE I). Todos los hidrolizados mostraron actividad antioxidante que fue expresada como porcentaje de inhibición del radical DPPH- (40 % a 62.8 %). Los hidrolizados no mostraron actividad inhibitoria sobre  $\alpha$ -amilasa. Aunque todos los hidrolizados presentaron actividad inhibitoria de  $\alpha$ -glucosidasa (52 a 56%) no se presentó diferencia significativa entre ellos, estos análisis fueron realizados a niveles de 0.6 mg/mL de proteína. La capacidad de los hidrolizados de inhibir ACE mostró una dependencia de concentración (0.1 a 0.5 mg proteína/mL), los hidrolizados tanto curdo como cocinado de variedad café presento la mayor capacidad de inhibición (60.3-72.9%) respectivamente a niveles de 0.3 mg proteína/mL.