



## EXTRACCIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO DE LAS DIFERENTES PARTES DE LA CABEZA DE ALCACHOFA (BRÁCTEA, FLOR SIN ABRIR, RECEPTÁCULO, ESTÁRTER Y TALLO)

Genaro Iván Cerón Montes<sup>1</sup> y Naella Sandivel Valencia Pérez<sup>2</sup>, Jorge Yáñez Fernández<sup>2</sup>

1 Universidad Tecnológica de Tecámac, 2 Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología, IPN.  
gceronm@uttecamac.edu.mx

**INTRODUCCIÓN.** Una de las fuentes ricas en antioxidantes y polifenoles es la alcachofa, la cual es sub empleada en México<sup>1</sup>, estas sustancias pueden incorporarse en alimentos debido a sus propiedades antioxidantes y digestivas<sup>2</sup>. Con la finalidad de mejorar su aprovechamiento se propuso evaluar los rendimientos de extracción de metabolitos. **METODOLOGÍA.** Se seleccionó el vegetal, se separó la cabeza en 5 diferentes partes y se cortó en pequeños trozos de 5x5mm, luego se extrajeron durante 8 h, después el extracto obtenido se microfiltró a 0.05mm y finalmente se determinó sólidos disueltos totales antes y después de la microfiltración. **RESULTADOS.** Se observó una diferencia en cuanto a su color y textura para las 5 partes, se obtuvieron diferentes resultados en la determinación de sólidos disueltos totales, con mayor rendimiento en estárter y flor antes de la microfiltración con (24.450 mg/g y 20.090 mg/g) y después. **CONCLUSIONES.** Los extractos obtenidos de las partes de la cabeza de alcachofa presentaron rendimientos de extracción diferentes y pueden ser de gran utilidad en la industria de alimentos.

### BIBLIOGRAFÍA

1. Mingfu Wang, James E Simon, Irma Fabiola Aviles, Kan He, Qun-Yi Zheng, Yaakov Tadmor., (2003). Analysis of antioxidative phenolic compounds in artichoke (*Cynara scolymus* L.), Journal of agricultural and Food Chemistry, 601-608.
2. Adzet, T., Camarasa, J., & Carlos Laguna, J. (1987). Hepatoprotective activity of polyphenolic compounds from *Cynara scolymus* against CCl<sub>4</sub> toxicity in isolated rat hepatocytes. Journal of Natural Products, 50, 612-617.