



## **DETERMINACIÓN DE ÍNDICES DE COSECHA PARA EJOTE MORADO (*Phaseolus vulgaris* L.), CON BASE EN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y COMPUESTOS CON ACTIVIDAD**

LILIANA NEVRAUMONT SOSA<sup>1</sup>

1 UV. lilianans@gmail.com

En el estado de Oaxaca, el cultivo y consumo de frijol de poblaciones nativas se encuentra arraigado y el ejote morado se incorpora en la dieta habitual. El objetivo de este estudio fue evaluar cuatro estados de desarrollo en ejote morado (*Phaseolus vulgaris* L.) para determinarse su índice de cosecha con base en sus características físicas (largo, ancho, grosor y color) y químicas (acidez titulable, pH, sólidos solubles y azúcares totales); así como el contenido de compuestos con actividad antioxidante. Los cuatro estados de desarrollo presentaron variabilidad en sus dimensiones, el estado IV presentó los valores más altos. El color mostró diferencias entre los tres primeros estados con respecto al último que es de color morado. Durante el desarrollo del fruto se observó pérdida de ácidos orgánicos, una característica deseable para su consumo. El contenido de polifenoles se encontró en el intervalo de 6.8-9.95 mg EAG \* g<sup>-1</sup>, mientras que la actividad antioxidante fue mayor en estado IV (33.40 μmol Trolox \* g<sup>-1</sup>) en comparación con los estados II y III. Las antocianinas solo se registraron en el estado IV (2.5 mg Cianidina-3-Glu \* g<sup>-1</sup>). El ejote morado en el estado IV tiene las características físico-químicas adecuadas para su cosecha, así como también mayor actividad antioxidante. A partir de estos resultados es posible fomentar el consumo del ejote morado en otras zonas donde comúnmente se consume ejote en el primer estado de desarrollo (tierno).