



APROVECHAMIENTO DE GUAYABA DE TERCERA CALIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO

Mayra Gabriela Hernández Cruz¹, Lizette Marín González², Jesús Alejandro Toxqui Toxqui², Gabriela Irais Pérez Espinosa², Mayra Nonoal Quisehuatl² y María Leticia Ramírez Castillo²

1 Universidad Politécnica de Puebla , 2 Universidad Politécnica de Puebla. may_gaby04@hotmail.com

La guayaba (*Psidium guajava*) es una de las frutas más conocidas y cultivadas alrededor del mundo, 60 países la cultivan y México ocupa el 5to. lugar, produciendo en 2014 alrededor de 303,000 toneladas de guayaba¹. Sin embargo, es uno de los alimentos que más se desperdician en el país, representando el desecho el 57.7% de su totalidad². A pesar de que Puebla no es uno de los principales productores del país, sí ocupa los primeros lugares de adquisición de esta fruta proveniente de estados como Michoacán y Zacatecas³. No obstante se desperdicia enormemente al no pasar ni una segunda selección en fresco, de acuerdo a lo indicado por comerciantes de distintas zonas del estado de Puebla, como son Zacatlán, Cholula, Huatlatlahuca, Puebla y Santa María Coronango. El objetivo de este trabajo, es determinar las propiedades fisicoquímicas de guayaba de tercera calidad mediante análisis proximal para proponer la elaboración de productos tales como harina, licor y pectina, otorgándole así un valor agregado a la guayaba que se desperdicia.

[1] FAO. (2015). "Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe". Accesado: Enero 2017 [online]. Disponible en <http://www.fao.org/3/I4655S.pdf>.

[2] SEDESOL. (2013). "Desperdicio de alimentos en México". Accesado: Enero 2017 [online]. Disponible en: http://www.sedesol.gob.mx/boletinesSinHambre/Informativo_02/infografia.html.

[3] S, Padilla, M. Perales, H, Reyes y J. Mena. (2007). "Programa de transferencia de tecnología en guayaba". Accesado: Enero 2017 [online]. Disponible en: <http://www.inifap-nortecentro.gob.mx/files/nodos/TGuayaba.pdf>.