



EFECTO DE DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN SOBRE COMPUESTOS FENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN FLOR COMESTIBLE DE GASPARITOS (*Erythrina americana*)

Elia Nora Aquino-Bolaños¹, Ángel Ramón Flores-Sosa², Arelly Capitrán-Carabarán², Yemelly Ruíz-Romero³, Vicente Velásquez-Melgarejo¹, José Cruz Carrillo-Rodríguez⁴ y José Luis Chávez-Servia⁵

1 Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 2 Posgrado en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 3 Universidad Veracruzana, 4 Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, 5 CIIDIR-Oaxaca, Instituto Politécnico Nacional. nora.aquino.b@gmail.com

El gasparito (*Erythrina americana*) es una flor comestible valorada por las características organolépticas que imparte a los platillos en los que se utiliza. En estado fresco contiene compuestos bioactivos como polifenoles y antocianinas, pero se desconoce el efecto del proceso de cocción sobre estos compuestos. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de diferentes métodos de cocción tradicionales (escaldado, vapor y horneado) y el tiempo (3, 5 y 10 min) sobre el contenido de polifenoles y actividad antioxidante en flor comestible de gasparitos. El valor de cada variable de respuesta se expresó por medio de una razón (R), calculada a partir del contenido de la muestra tratada y el tejido fresco. Independientemente del tiempo de cocción, disminuyó la concentración de polifenoles en los tratamientos con vapor (R=0.63) y horneado (R=0.81), pero en escaldado (R=1.46) se incrementó; en cuanto al contenido de antocianinas, el valor disminuyó en los tres tratamientos, pero en escaldado (R=0.77) la pérdida fue menor; por el contrario, en horneado (R=0.35) se observó la mayor degradación. La actividad antioxidante aumentó en todos los tratamientos y en mayor proporción en el escaldado (R=2.33). También se observó que, independientemente del método de cocción, la menor pérdida en los parámetros evaluados (polifenoles, antocianinas y actividad antioxidante) ocurrió cuando la flor se cocinó durante 3 min. Por el contrario, en cocción por 10 min disminuyeron polifenoles y antocianinas, obteniendo valores de R=0.69 y 0.27, respectivamente. El método de cocción y el tiempo, influyen en el contenido final de compuestos con actividad antioxidante, siendo el tratamiento de escaldado por 3 min el que incrementa o conserva los compuestos bioactivos de gasparitos.