



EVALUCIÓN DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE EXTRACTOS DE VAINILLA OBTENIDOS POR ETAPAS MÚLTIPLES DURANTE EL AÑEJAMIENTO

Martha Morales¹, Gerardo Valerio Alfaro¹, Víctor José Robles Olvera¹, Miguel Ángel García Alvarado¹, Araceli Pérez Silva² y Guadalupe del Carmen Rodríguez Jimenes¹

1 Instituto Tecnológico de Veracruz, 2 Instituto Tecnológico de Tuxtepec . moguima@gmail.com

El extracto de vainilla es un aromatizante apreciado, en la literatura especializada, es común reportar su composición en base a sus 4 compuestos principales y no se considera el resto de los compuestos extraíbles presentes¹. Además, no se han encontrado reportes que impliquen tiempos largos del proceso de extracción tradicional sobre la composición del extracto. El objetivo de este trabajo fue evaluar la calidad de extractos de vainilla obtenidos por etapas múltiples durante el añejamiento. El extracto se obtuvo por extracción convencional y en etapas múltiples con vainas de 1 cm, EtOH al 60 % v/v, T = 50 °C, y t = 24 h. La cuantificación de los 4 compuestos principales se realizó por HPLC y por SPME la composición volátil. Los análisis fisicoquímicos, se determinaron de acuerdo a la NMX-F- 188-SCFI- 2012. Los resultados sugirieron que la extracción en etapas múltiples mejoró el rendimiento y la eficiencia de extracción. Los análisis fisicoquímicos indicaron valores acordes a la norma, para todos los extractos evaluados. El número de compuestos identificados por SPME indicaron la presencia de al menos 115 compuestos volátiles. Sostaric, T., Boyce, M. and Spickett E. 2000. Analysis of the Volatile Components in Vanilla Extracts and Flavorings by Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography. J. Agr. Food Chem. 48: 5802-5807 * Agradecimiento: CONACyT.