



LA GERMINACIÓN DEL AYOCOTE (*PHASEOLUS COCCINEUS*) Y LA EVALUACIÓN DEL PERFIL DE PROTEÍNAS

Raquel Garcia Barrientos¹, Helue Miriam García Ignacio¹, Helue Miriam García Ignacio¹, Israel Amado Grandes Blanco¹, Lilia Sanchez Minutti¹, Lizette Liliana Rodriguez Verastegui¹ y Saul Tlecuitl Beristain¹

¹ Universidad Politécnica de Tlaxcala. raquelgaba@hotmail.com

El ayocote es una leguminosa originaria de América Central, en México es consumida mayormente en las regiones centrales del país. La producción y el consumo son locales, se han realizado investigaciones relacionadas sobre el perfil proteico y lipídico de la semilla nativa, y de diversos tipos y de diversas localidades, se conocen cerca de 42 poblaciones¹. El presente trabajo tuvo como objetivo estudiar el perfil de proteínas de harinas de la semilla del ayocote negro y comparado con harinas de ayocote germinado, como un posible uso para mejorar las propiedades nutricionales. Se obtuvieron las muestras de ayocote negro cercano a un lugar de trabajo, se manejaron dos lotes, uno de semillas sin germinar y otro en el que las semillas se germinaron durante un periodo de 7 días. Se realizaron harinas y se determinó un análisis químico proximal, un análisis microbiológico, se fraccionaron las proteínas mediante el método de Osborne, Las fracciones fueron analizadas mediante SDS-PAGE. Se encontraron cambios el análisis químico proximal, los análisis microbiológicos no mostraron diferencias significativas. En el perfil electroforético se observaron cambios en los valores del peso molecular de las proteínas así como la permanencia de algunas cadenas poli peptídicas y desaparición en otras. El presente trabajo aporta información suficiente sobre el contenido de proteínas que hay en el ayocote negro y su posible consumo uso en el estadio germinado.

1. Mendoza, C.M. Diversidad Morfológica de poblaciones nativas de frijol común y frijol ayocote del oriente del Estado de Mexico. Rev.Ritotec Vol 29, 2, pp.111-119