



EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO A 2°C EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE *Psidium guajava*.

María De Jesús Juárez Ayala¹, Consuelo de Jesus Cortes Penagos¹, Liliana Avilés Alvarez¹, Berenice Yahuaca Juárez¹, Raúl Cortés Martínez¹ y José Saúl Padilla Ramírez²

1 Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2 Centro Nacional de Investigación Disciplinaria en Fisiología y Mejoramiento Animal CENIDF y MA-INIFAP. marryjua_5@hotmail.com

Determinar el efecto de la temperatura de almacenamiento a 2°C en la capacidad antioxidante *Psidium guajava*, por su alto contenido de antioxidantes es útil en el tratamiento de cáncer y diabetes mellitus mediante el análisis basados en la transferencia de electrones, determinada en la reducción de un oxidante con el cambio de color al momento de ser reducido, que es equivalente a la concentración de antioxidantes. El manejo pos cosecha, transporte, almacenamiento y los cambios fisicoquímicos que sufren los frutos percederos correspondientes a la etapa de maduración, en la cual, se encuentran, determina su calidad, al llegar al consumidor.

La evaluación se realizó con la pulpa fresca en comparación a la pulpa almacenada a 2°C durante 15 días, de *Psidium guajava*, en etapa rayada, los resultados del análisis estadístico de Tukey HSD ($P > 0.005$) aplicado a las variables, indican que la capacidad antioxidante para la pulpa fresca: DPPH (517.53 ± 2.28^a mg/100 g), ABTS (811.43 ± 0.06^a mg/100) Poli fenoles(810.03 ± 0.23^a mg EAG/100g) y ácido ascórbico (188.73 ± 0.54 mg/100g), y para pulpa almacenada a 2°C: DPPH (491.00 ± 1.81^b mg/100 g), ABTS (693.53 ± 0.49^b mg/100) Poli fenoles(692.00 ± 2.28^b mg EAG/100g) y ácido ascórbico (138.7 ± 2.51^b mg/100g), lo cual indica que existe una variación significativa, la temperatura a 2°C reduce la capacidad antioxidante.

Palabras Clave: Antioxidante.