



Formulación y Análisis Sensorial de mermelada de Pereskia aculeata Mill.

Nayeli Elizabeth Barrera López¹, Berenice Yahuaca Juárez¹ y Consuelo de Jesus Cortés Penagos¹

¹ Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. mayun-93@hotmail.com

Pereskia aculeata Mill, conocido popularmente como ora-pro-nóbis, pertenece a la familia cactaceae, encontrado en zonas tropicales de América. En estado silvestre se localiza en Michoacán, regiones del litoral del Golfo de México y Morelos. El fruto es comestible, globoso de 1.5-2 cm, amarillo-anaranjado; jugoso, con areolas reducidas, espinosas. Es rico en componentes nutricionales, de alta actividad antioxidante, es de gran interés debido a sus efectos para prevenir y reducir el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. En la medicina popular, se utiliza como emoliente, se pueden elaborar otros derivados como enlatados o mermeladas. En México no se conocen aún productos elaborados a base de este fruto, la formulación de un alimento de *Pereskia aculeata* Mill es una alternativa para favorecer la industria alimenticia aprovechando un recurso de cultivo silvestre de calidad nutricional. El objetivo del presente trabajo fue formular una mermelada a base de *Pereskia aculeata* Mill y determinar su nivel de agrado. Se utilizaron frutos de *Pereskia aculeata* Mill de cultivo silvestre, fueron caracterizados fisicoquímicamente, análisis químico proximal y determinación de capacidad antioxidante (DPPH), la mermelada fue formulada con fruta madura, sacarosa a 60-62 °Brix y pectina de 0.03 g hasta su gelificación, el nivel de agrado de la mermelada fue evaluada por un panel sensorial usando escala hedónica. Los resultados indican una capacidad antioxidante de 61% para frutos verdes y 53% para frutos maduros. El análisis químico proximal y fisicoquímico muestran un fruto característico de *Pereskia aculeata* Mill. La prueba del nivel de agrado arrojó un grado de aceptación del producto del 81%.