



CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE FRACCIONES DE CHIRIMOYA (*Annona cherimola*) Y GUANÁBANA (*Annona muricata*).

E.G. Ramos-Ramírez¹, M.P. Méndez-Castrejón¹, D. Pérez-Valdez² y J.A. Salazar-Montoya¹

1 CINVESTAV-ZACATENCO, 2 Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología, IPN. eramos@cinvestav.mx

Los frutos de chirimoya (*Annona cherimola*) y guanábana (*Annona muricata*) son climatéricos (Márquez, 2009) y en diversos estudios se les atribuyen propiedades nutraceuticas. En este trabajo se evaluaron las características químicas de las pulpas y semillas de estos frutos. La materia prima fue limpiada y las fracciones separadas en pulpa y semillas para el análisis. En las muestras frescas se determinó: pH, acidez titulable y grados Brix. Todas las fracciones fueron secadas, molidas y desengrasadas y se realizó el análisis químico proximal (AOAC, 1990), además de su contenido de ácidos grasos, por cromatografía de gases. El pH (5.96 a 6.61) así como el índice de madurez indicó mayor madurez en guanábana. La grasa total en pulpa de chirimoya fue mayor que en guanábana (4.78% > 1.85% respectivamente) y el contenido de proteína fue similar (8.92%). El contenido de cenizas y fibra cruda fue menor al 8.0% y azúcares totales mayor en guanábana (81.65%). Estos valores de variedades mexicanas fueron superiores a los reportados en otros estudios para ambas especies. En endospermo destaca el contenido de grasa mayor al 30% y de proteína mayor al 25%, en ambas especies y sólo para guanábana un contenido de azúcares totales de 42.69%. En chirimoya predominaron los ácidos oleico y linoleico y en guanábana los ácidos palmítico y esteárico. El contenido de proteínas y ácidos grasos de interés nutricional posibilita el aprovechamiento integral de ambas especies en alimentos funcionales.