



EFFECTO DEL SECADO Y DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIRRADICAL Y CONTENIDO DE FENOLES TOTALES EN EXTRACTOS DE FLOR DE CALABAZA (*Cucurbitas spp*)

Norma Fernanda Silva Silva¹, José Arturo Olguín Rojas², Lucio Abel Vázquez León ² y Cristobal Torres Palacios¹
1 Universidad Cristóbal Colón, 2 Instituto Tecnológico de Veracruz. norfersilva2@hotmail.com

La hipertensión es una enfermedad cardiovascular con elevada incidencia en México con una prevalencia del 25.5%.¹ Una de las estrategias de tratamiento y prevención es el consumo de alimentos ricos en compuestos antioxidantes que poseen capacidad vasodilatadora, favoreciendo el control de la presión arterial². La flor de calabaza es un alimento típico de México con un alto contenido de compuestos antioxidantes (fenoles y flavonoides)³ que aún no se explota como nutraceutico. La obtención de extractos de esta flor con estos componentes es de gran interés. En este trabajo, evaluamos el efecto del secado y el método de extracción en el contenido de compuestos bioactivos usando como indicadores el contenido de fenoles totales y la capacidad antioxidante (DPPH). Para ello, usamos como material vegetal las flores de calabazas frescas y secas y fueron extraídas con agua caliente en infusión tradicional o con una mezcla de etanol-agua 1:1 en agitación. Se obtuvo que el uso de hojas frescas en la mezcla alcohol agua se obtiene hasta un 50 % más compuestos fenólicos que con las otras dos combinaciones y los extractos hidroalcohólicos tuvieron capacidad antirradical 10 % mayor que los acuosos.

1. Secretaria de salud. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. México; 2016 p. 55-58.
2. Criado Dabrowska CMoya Mir M. Vitaminas y antioxidantes [Internet]. 1st ed. Madrid: Sanidad y Ediciones S.L.; 2009 [cited 19 December 2016].
3. Loubet A. Efecto sobre diferentes métodos de cocción sobre el contenido y capacidad antioxidante de la flor de calabaza. [Tesis de maestría] México: Universidad Autónoma de Querétaro; 2010.