



EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE CAROTENOIDES DE LA VARIEDAD CHILE DE ÁRBOL O YAHUALICA (*Capsicum annum* L.)

Ricardo Daniel Velázquez Ruiz¹, Ana Guadalupe Barrón Jiménez¹, Cesar Isaac Cedillo Ortiz² y Virginia Francisca Marañón Ruiz¹

1 Centro Universitario de los Lagos, Universidad de Guadalajara, 2 Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Lagos. ric72ferb@hotmail.com

El chile en México es parte de la cultura, esta embebido en la identidad nacional, sin embargo los potenciales del mismo van más allá de un buen sazón y es justo a donde la investigación debe de apuntar para dar un valor agregado. El presente trabajo ahonda en la caracterización de un tipo particular de compuestos de la variedad de Chile de árbol: los carotenoides, estos otorgan coloración muy distintiva a este fruto. Se hacen comparaciones entre dos poblaciones de *Capsicum annum* L., una local de la región de Yahuualica de González Gallo en Jalisco y otra de importación asiática, usando tres métodos de extracción distintos. El primero fue la maceración tradicional durante 72 horas; el segundo fue una molienda devenida en agitación; un tercer procedimiento consistió en extracción por Soxhlet, se empleó etanol o acetona en cada caso. Al finalizar los tres métodos se extrajo el disolvente por medio de evaporación reducida en un rotavapor para recuperar el extracto¹. Posteriormente se realizó cromatografía en capa fina y se identificó la capsorrubina o capsantina², los extractos se caracterizaron por espectroscopia UV - vis y FT-IR para determinar su rendimiento.

1. Muciño T.; Pérez A. Aislamiento y caracterización de capsaicina del chile jalapeño (*Capsicum annum*) y su aplicación *in vitro* de *Vanilla planifolia* comparando el efecto con afinina. Universidad Veracruzana. Orizaba, Ver. (2009).

2. Palma M. J. Extracción de capsantina a partir de hojuelas de pimentón (*Capsicum annum* L.) y estabilización por microencapsulación. Universidad de Chile. Santiago, Chile. (2013).