



IDENTIFICACION FITOQUIMICA DE UNA BOTANA ELABORADA CON XOCONOSTLE (*O. matudae* Scheinvar)

Maria Gloria Cornelio Moreno¹, Gema Andrade Solano¹ y Diana Leticia Ordaz Duran¹

¹ Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. mary2477@hotmail.com

Con este proyecto, se espera que contribuir a promover el consumo del xoconostle y fomentar su producción, beneficiando a productores, industriales y consumidores. Las especies de Opuntia, productoras de xoconostle son plantas que se encuentran distribuidas en diferentes condiciones ambientales del país, donde soportan desde escasa humedad hasta altas y bajas temperaturas, puede permanecer en buen estado durante varios meses, su fruto contiene más pulpa, vitamina C y pectinas que otras especies de nopal no. Se utilizó la caracterización Alométrica El diámetro ecuatorial (DE) y diámetro longitudinal (DL) se midió según

lo establecido en la Norma Mexicana NMX-FF-009-1982. El resultado fue expresado en cm. La medición del peso se expresa en gr, de manera individual a cada fruto. Color instrumental Se utilizó un colorímetro de Reflectancia Hunter

Lab Marca Color Flex® para obtener las coordenadas de color Luminosidad, a y b. °Hue. Análisis proximal del xoconostle se determinó de acuerdo a la metodología de AOAC. El Análisis sensorial se determinó mediante la prueba hedónica usando 25 panelistas La deshidratación del xoconostle se determinó osmóticamente con deshidratación solar. Los resultados obtenidos en el análisis proximal del xoconostle fresco y deshidratado son los siguientes: fresco humedad 89.81±0.30, cenizas 0.59±0.21%, proteína0.24±0.03extracto FD, 17.22 fruto deshidratado, humedad 11.53±0.71, cenizas 1.25±0.03, proteína0.03±0.07.FD17.7%

Color L=40.39, b=7.26, a=10, diferencia de color, 42.24, en deshidratado=23,b=,6.6,a=4.55,diferencia decolor,25.22