



EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN LA PULPA DE NEPHELIUM LAPPACEUM Y LITCHI CHINENSIS

Maritza Rosas Vasquez¹, Francisco Abelardo Cen Pancheco¹, Rodolfo Quintana Castro¹ y María Guadalupe Sánchez Otero¹

¹ Universidad Veracruzana. maritzarosasvasquez@gmail.com

Resumen

INTRODUCCIÓN: El estrés oxidativo dentro de las células ocasiona un desequilibrio que puede provocar daño en diversas biomoléculas desencadenando daños fisiológicos; los antioxidantes tanto endógenos como exógenos son fundamentales para proteger al organismo de los radicales libres. El consumo de antioxidantes exógenos es de extrema relevancia y son además de fácil acceso como parte de la dieta diaria⁽¹⁾ como frutos y verduras, entre los primeros se encuentran algunos frutos no nativos de México que presentan un alto potencial antioxidante. La capacidad antioxidante de un compuesto depende de sus propiedades redox, de su capacidad como quelante de metales prooxidantes, como donador de hidrógeno y como captor de radicales libres.⁽²⁾ Por ello, El objetivo del presente trabajo fue evaluar la capacidad antioxidante de la pulpa de rambután (*Nephelium lappaceum*) y Lichi (*Litchi chinensis* Soon) cultivados en México.

MÉTODO: La pulpa de ambos frutos se sometió a extracción con metanol (1:3), los extractos se secaron en rotaevaporador para concentrar. Posteriormente, 100 mg de cada extracto se disolvieron en 1 mL de metanol y se les evaluó la capacidad de captura de radicales libre utilizando DPPH, y el contenido de Fenoles totales por el método de Folin. La pulpa de Lichi presentó una capacidad de captura de radicales libres equivalente a 30.4 mg de Ácido gálico/100g pulpa y el rambután 11.7mg de AG/100 g pulpa, y un contenido de fenoles equiv. a 230.99 g AG/100 g pulpa y el rambután 51.46 g AG/100 g pulpa. Por lo que la pulpa de estas frutas cultivadas en el estado de Veracruz es una potencial fuente compuestos con actividad antioxidante y nutracéutica que deberán ser purificados y elucidados.

1. Colorado H.M., Vega YL.S., Gutiérrez T.R., Vázquez F.M., Radilla V.C. Antioxidantes: perspectiva actual para la salud humana. *Nutrición*. 2015. 206 - 208-2010.

2. Kuskoski M., Asuero A., Troncoso A. Aplicación de diversos métodos químicos para determinar actividad antioxidante en pulpa de frutos. *España*. 2005. 727- 729.