



ESTUDIO DE LAS HOJAS DE MORINGA OLEÍFERA POR LAS PROPIEDADES DE LA FIBRA Y SUS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES

Antonio Arreola-García¹, Esther Ramírez-Moreno², Ernesto Alanís-García², Nelly Cruz-Cansino², Zuli Calderón-Ramos², Jose Arias-Rico² y Rosa Maria Baltazar-Tellez²

1 UAEH, 2 Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. antonioarreola@outlook.com

La *Moringa Oleífera* es un árbol de la familia de las *Moringaceas*, donde su producción se ha extendido hasta Latinoamérica. En Hidalgo, específicamente en Tulancingo Hidalgo, es comercializada por proveedores regionales que la siembran y procesan de manera artesanal, y la encapsulan para su venta. La planta es conocida además por sus propiedades antioxidantes, anticancerígenas y anti-nutricionales por la presencia de un alto contenido de proteínas.

Debido a que actualmente esta planta es comercializada ampliamente, de manera deshidratada y/o encapsulada. El consumo se lleva a cabo sin ninguna recomendación o regulación. Por lo tanto el **objetivo** del trabajo fué determinar la actividad antioxidante y las propiedades funcionales de la fibra dietética presente en las hojas de *Moringa Oleífera* obtenida de productores regionales.

El producto comercial de *Moringa Oleífera* fue obtenido de productores de Tulancingo Hidalgo. Las muestras fueron deshidratadas y homogeneizadas para determinar fibra dietética total y sus propiedades funcionales de la fibra: capacidad de retención de grasa, capacidad de retención de agua y capacidad de hinchamiento. Además se llevó a cabo la determinación de fenoles totales y la actividad antioxidante por las metodologías de ABTS y DPPH.

El producto comercial evaluado presentó un alto contenido de fibra diética (3.4 g/100 g), la cual presentó buenas propiedades funcionales como retención de agua y grasa. Además presentó una buena cantidad de compuestos fenólicos y actividad antioxidante.

El producto deshidratado de hojas de *Moringa Oleífera* comercializado por productores de Tulancingo, Hidalgo, posee propiedades con importancia fisiológica gastrointestinal, por la cantidad de fibra dietética y sus propiedades funcionales así como por las propiedades estudiadas con un efecto antioxidante. Sin embargo, es importante conocer la cantidad recomendada de estos productos y la implicación en la salud cuando la población la consume sin ninguna recomendación establecida.

PALABRAS CLAVE: xoconostle, fibra dietética total, actividad antioxidante.