



CARACTERIZACIÓN BROMATOLÓGICA Y MICROBIOLÓGICA DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE COLECTADA EN PÉNJAMO, GUANAJUATO

Francisco Javier Hinojosa Alonso¹, Teresa Susana Herrera Flores¹, Eva Marcela Licea De Anda¹, Alda Alejandra Arratia Castro¹ y María Guadalupe Moreno Contreras¹

¹ Universidad Politécnica de Pénjamo. gmoreno@uppenjamo.edu.mx

Actualmente, para que un alimento sea considerado saludable se debe caracterizar respecto a los nutrientes que contiene y a los beneficios que aporta a la salud. Además, se deben considerar las propiedades que posibilitan la formulación de diversos productos. El mezquite es un árbol que desde épocas remotas ha constituido un recurso valioso para los habitantes de zonas áridas y semiáridas de México, ya que todas las partes del árbol son susceptibles de ser utilizadas. Sin embargo, su uso principal es para leña, mientras que las vainas están subaprovechadas. El objetivo del presente trabajo fue caracterizar la harina de dos tipos de vaina de mezquite (*Prosopis laevigata*) como posible materia prima para la formulación de productos de valor agregado. La colecta de las vainas se realizó en el municipio de Pénjamo, Gto., clasificándolas por color en vainas amarillas y vainas moradas. Se realizaron pruebas bromatológicas y microbiológicas, resultando libres de microorganismos. El contenido de ácidos grasos en vainas amarillas y moradas fueron de 1.6 y 1.7% respectivamente. La proteína total fue de 12.4% para vainas amarillas y de 11.3% en vainas moradas. En cuanto a fibra cruda, el mayor contenido se tuvo en las vainas moradas con 21.3%, mientras que las vainas amarillas poseen 18.4%. En relación al contenido de azúcares, las vainas moradas tuvieron un contenido más elevado (60.7%) que las amarillas (51.6%). De acuerdo a los resultados, la harina de la vaina de mezquite puede constituir una fuente de proteína, azúcares y fibra para la dieta humana. La caracterización sienta un precedente para la continuación de investigaciones que ayuden a la sociedad a encontrar materias primas alternativas, las cuales puedan ser aprovechadas de forma sustentable para el desarrollo de productos de valor agregado.