



## **EFECTO DE LA DIGESTIÓN IN VITRO EN LAS BIOACTIVIDADES DE AISLADOS PROTEICOS DE TRES VARIEDADES DE AYOCOTE (*PHASEOLUS COCCINEUS* L.)**

Leticia Xochitl Lopez-Martinez<sup>1</sup>, Ramiro Baeza<sup>2</sup> y Alejandra Nabil Alvarado López<sup>3</sup>

1 CONACyT-Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC, 2 Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., 3 Universidad Autónoma del Estado de México. leticia.lopez@ciad.mx

Aislados proteicos de leguminosas de la especie *Phaseolus* han sido estudiadas por sus propiedades bioactivas y capacidades antioxidantes. Sin embargo, después de la ingestión, el medioambiente gastrointestinal puede afectar sus propiedades bioactivas. Así el objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de la digestión gastrointestinal *in vitro* sobre las bioactividades de aislados de ayocote (*Phaseolus coccineus* L.) crudo y cocinado. Se seleccionaron tres variedades (morado, negro y blanco) y se evaluaron la actividad antioxidante por el método de ORAC y la capacidad de inhibir las enzimas  $\alpha$ -glucosidasa y angiotensina I. Los resultados mostraron mayor actividad antioxidante (entre un 22 a un 37%) en los aislados proteicos de ayocote posterior a la digestión. La actividad inhibidora de la enzima  $\alpha$ -glucosidasa no se vio afectada por la digestión y la actividad inhibitoria de la enzima angiotensina I incremento comparada con los aislados que no sufrieron digestión. Los resultados mostraron que los aislados crudos y cocinados de las tres variedades de ayocote se vieron afectados por el proceso de la digestión *in vitro*, lo cual puede ser atribuido a los cambios de pH y estos cambios pueden modificar las propiedades bioactivas de estos aislados.