



DETERMINACIÓN DE ÍNDICES DE COSECHA EN EJOTE MORADO (*Phaseolus vulgaris* L.)

Alma Karina Garzón-García¹, Mayra Acosta-García², Dionicio Ruíz-Landa³, José Cruz Carrillo-Rodríguez⁴, Araceli M. Vera-Guzmán⁵, Elia Nora Aquino Bolaños⁶ y José Luis Chávez-Servia⁵

1 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias, 2 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, 3 Unidad de Capacitación para el Desarrollo Rural No. 2, 4 Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, 5 Instituto Politécnico Nacional, CIIDIR Oaxaca, 6 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Ali. noraquinouv@gmail.com

El ejote de frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) es un fruto importante en la dieta diaria de los mexicanos que se consume en diferentes estados de desarrollo (ED), dependiendo de la zona y la forma de consumo. El objetivo de este estudio fue determinar los índices de cosecha de ejote morado con base en sus características físicas (largo, ancho, grosor y parámetros de color), fisicoquímicas (acidez titulable, pH, sólidos solubles y azúcares totales) y el contenido de compuestos con actividad antioxidante. Se evaluaron cuatro estados de desarrollo y se observó que las dimensiones fueron mayores en ED4, mientras que la acidez titulable fue menor, característica deseable para su consumo. El color morado del ED4 (se relacionó con la presencia de antocianinas (2.5 mg Cianidina-3-Glu * g⁻¹). El contenido de polifenoles se encontró en el intervalo de 6.8-9.95 mg EAG* g⁻¹, mientras que la actividad antioxidante fue mayor en ED1 y ED4 (35.71 y 33.40 $\mu\text{mol ETrolox} * \text{g}^{-1}$, respectivamente). Los parámetros de color L*, b*, C* y h°, humedad y azúcares totales pueden ser utilizados como índices de cosecha para diferenciar tres estados de desarrollo de ejote de frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.). Los resultados indican la conveniencia de promover el consumo de ejote morado en los estados de desarrollo uno y cuatro.