



## EFECTO DE DIFERENTES MÉTODOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN SOBRE LOS PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS EN FLOR COMESTIBLE DE GASPARITOS (*Erythrina americana*)

Ángel Ramón Flores-Sosa<sup>1</sup>, Frineth de la Luz Limón-Aguilera<sup>2</sup>, Vicente Velásquez-Melgarejo<sup>2</sup>, Irma Patricia Polanco-Medina<sup>3</sup>, Armando J. Martínez-Chacón<sup>4</sup>, Rubí Viveros-Contreras<sup>5</sup> y Elia Nora Aquino Bolaños<sup>6</sup>

1 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias, 2 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, 3 Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición Xalapa, 4 Universidad Veracruzana, Instituto de Neurootología, 5 CONACyT-Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Aliemntarias, 6 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Ali. noraquinouv@gmail.com

En México, una de las flores comestibles de mayor consumo son los gasparitos (*Erythrina americana*). Además de sus compuestos bioactivos, el gasparito es una flor valorada por las características organolépticas que imparte a los platillos en los que se utiliza. El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto del método de cocción (ebullición, vapor y horneado) y tiempo de cocción (3, 5 y 10 minutos) sobre las características organolépticas. El contenido de sólidos solubles incrementó con el proceso de cocción de 13.47 °Brix (control) a 15.07 y 31.81 °Brix en vapor y horneado, respectivamente. Referente al tiempo de cocción el horneado presentó los valores más altos que van desde 20.62 °Brix a los 3 minutos de cocción y hasta con un máximo de 50.62 °Brix a los 10 min. El pH incrementó después de 3 minutos de cocción independientemente del método. En vapor se observó el valor más alto de pH; mientras que la mayor acidez titulable se presentó en horneado y 10 minutos de cocción (10.95 g ác.cítrico/ 100 g tf) y el menor valor fue en vapor y 10 minutos (4.21 g ác.cítrico/ 100 g tf). Respecto a los parámetros de color evaluados los valores mayores se presentaron en el control seguido del método de cocción horneado, el parámetro b\* fue el único que no mostró diferencia ( $p > 0.05$ ) entre los tres métodos de cocción evaluados. El método de cocción y el tiempo modifica los parámetros fisicoquímicos de la flor de gasparito.