



# **ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y VALOR NUTRITIVO DE LA SEMILLA DE AGUACATE Y SU POSIBLE USO COMO ADITIVO ALIMENTARIO**

Fernando Adalith Castillo Sanchez<sup>1</sup>, Rosa María García Martínez<sup>1</sup> y María Gloria Cornelio Moreno<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. rmgarcim@umich.mx

El aguacate es uno de los productos más exitosos de la exportación agroalimentaria nacional. México es el principal proveedor del mercado internacional con un aporte del 45.95% del valor de las exportaciones mundiales. El aguacate se ha destacado por sus diferentes usos: medicinales utilizando hojas, cáscaras, semillas y corteza, extracción de aceites. La principal forma de utilización del aguacate es el consumo de la fruta en fresco o pulpa procesada. El aceite de aguacate es tan competitivo como el aceite de oliva, por ser rico en grasas no saturadas y vitamina E, por su baja acidez. Si bien, el aguacate tiene una gran lista de propiedades y beneficios, es su semilla donde se encuentran concentrados la mayoría de sus propiedades. El objetivo de este proyecto es recabar información sobre la semilla de aguacate dado su importancia como subproducto y derivado agroindustrial y obtener datos sobre su composición química proximal, capacidad antioxidante y valor nutritivo y explotar sus propiedades nutricionales y antioxidantes para ofertarlo como aditivo en la industria alimentaria. Se procedió a la selección del hueso, pelado y rayado. Se extruyó la fruta y se desecó a 105°C en estufa obteniéndose una humedad final de 51.5%, se determinó cenizas a una temperatura de 500 a 600°C obteniendo un 2.35% y se determinó fibra con un valor final de 3.2%. Se extrajo el aceite del hueso o semilla y se corrió un perfil de ácidos grasos por cromatografía de gases. Se ha demostrado que el hueso de aguacate contiene una cantidad significativa de fibra y un patrón de AG saludables como la misma pulpa, lo que lo hace atractivo para su uso como aditivo alimentario. Además que se explotaría este subproducto dándole un valor agregado y radicando su importancia en lo que puede ofrecerle como beneficio al ser humano.