



## COMPOSICIÓN QUÍMICA Y ASPECTOS NUTRACÉUTICOS DE GERMINADOS DE CHÍA (SALVIA HISPANICA)

Juan Alberto Martínez Campos<sup>1</sup>, XOCHITL APARICIO FERNÁNDEZ<sup>1</sup> y Laura Gabriela Espinosa Alonso<sup>2</sup>

1 Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Lagos, 2 Instituto Politécnico Nacional.  
kimico.9321@gmail.com

La semilla de chía (*Salvia hispanica* L.) es rica en proteína y grasa saludable, así como en vitaminas, minerales y antioxidantes de tipo fenólico; su cultivo data de tiempos prehispánicos y es considerada un superalimento, pero su consumo es solo como semilla, no se ha diversificado. El proceso de germinación desencadena una serie de reacciones bioquímicas en las semillas que conducen, generalmente, a la síntesis de compuestos bioactivos y disminución de compuestos de carácter antinutricio. El objetivo de la presente investigación fue analizar la composición química y antioxidante de semillas de chía con diferentes tiempos de germinación. Las semillas se obtuvieron directamente del productor en Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Se dieron tiempos de 0, 4, 8 y 12 días de germinación en obscuridad; los germinados se liofilizaron y se analizaron por métodos oficiales (humedad, proteína, grasa), por métodos espectrofotométricos (fenoles totales, flavonoides totales, capacidad antioxidante) y por HPLC-DAD (perfil polifenólico). Los resultados se analizaron por comparación de medias de Tukey. Los germinados de 8 días, presentaron el mayor contenido de proteína y azúcares reductores, así como un menor contenido de lípidos. Este tiempo también produjo un incremento en flavonoides y ácidos fenólicos medidos tanto espectrofotométricamente, como por HPLC. Los germinados de 8 y 12 días presentaron los mayores valores de poder reductor, mientras que la muestra germinada durante cuatro días presentó la mayor capacidad antirradicalaria. En conclusión, la producción y consumo de germinados de chía es una opción viable para incrementar el consumo de compuestos con capacidad antioxidante con beneficio a la salud.