



COMPUESTOS FENÓLICOS EN LA SEMILLA DE CHÍA (*Salvia hispánica L.*) OBTENIDOS CON DIFERENTES SOLUCIONES ETANÓLICAS

Gema Morales Olán¹, Paola Mateo Roque¹, Marlon Rojas López¹ y Silvia Luna Suárez²

1 Instituto Politécnico Nacional - CIBA , 2 Instituto Politécnico Nacional - CIBA. morales.gema13@gmail.com

En los últimos años el consumo de la semilla de chía (*Salvia hispánica L.*) se ha incrementado debido a sus propiedades nutrimentales y medicinales, ya que contiene gran cantidad de proteínas, ácidos grasos, así como compuestos fenólicos como la miricetina, quercetina y kaempferol, con potencial actividad antioxidante. Dada la importancia de estos compuestos en la medicina y en la industria de los alimentos, muchas investigaciones se han enfocado en metodologías que permitan extraer la mayor cantidad de compuestos fenólicos, siendo la extracción con disolventes, la más utilizada. No obstante, el tipo de disolvente delimita la aplicación del extracto, ya que existen restricciones por toxicidad que varían de acuerdo a diferentes legislaciones. Debido a lo anterior, es necesario investigar la eficiencia de disolventes menos tóxicos para el aislamiento de estas moléculas. En este trabajo se presenta la evaluación de la efectividad de soluciones etanólicas en la extracción de compuestos fenólicos de la chía. La harina de chía se mezcló con soluciones etanólicas (100%, 80%, 70%, 60%, 50%) y se cuantificaron los compuestos fenólicos mediante el método de Folin-Ciocalteu. Los resultados demuestran que a excepción del extracto obtenido con etanol al 100%, la cantidad de compuestos fenólicos extraídos en la chía fueron superiores a lo reportado en la literatura, obteniendo valores desde 2.1 hasta 2.8 mg EAG/g de chía, cuantificando la mayor cantidad en el extracto etanólico al 50%. Los resultados indican que es posible utilizar soluciones etanólicas como una alternativa económica, no tóxica y reutilizable en la extracción de compuestos fenólicos en la chía.