



CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y FISICOQUÍMICA DEL FRUTO DE TIMBIRICHE (*BROMELIA HEMISPHERICA*)

Maria Gloria Cornelio Moreno¹, Yara Isela Rodríguez Carranza¹, Esther Tadeo González¹ y María de Jesús Juárez Ayala¹

¹ Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. mary2477@hotmail.com

Darle un valor agregado al timbiriche que pertenece familia de las Bromeliácea aprovechando sus propiedades ya que este fruto es muy poco conocido y explotado.

La bromelia hemisphaerica (timbiriche) es una planta herbácea perenne que crece de manera silvestre en las regiones tropicales y subtropicales de México. Los frutos (60-80) se agrupan en un racimo sostenido por un tallo que surge del centro de la planta. La reproducción es de tipo vegetativo por medio de hijuelos. Su pulpa es blanca cremosa, con semillas negras.

Caracterización fisicoquímica se realizó de acuerdo a la metodología del AOAC. Se le determinó la caracterización morfológica determinando los parámetros axial y ecuatorial.

Determinación de color utilizando colorímetro de reflectancia Hunter Lab Marca Color Flex® para determinar las coordenadas de color luminosidad, a y b

caracterización fisicoquímica timbiriche natural

humedad 9.92%, cenizas 1.08%, Fibra 0.94%, Lípidos 0.94%, Proteína y Carbohidratos por diferencia 83.56% Tibiriche con Chile Humedad 10.39%, cenizas 4.23%, Fibra 1.16%, Lípidos 0.71%, Proteína y Carbohidratos por diferencia 83.50%

ANÁLISIS SENSORIA

Natural Color 3.40%, Olor 3.46%, Sabor 3.40%, Textura 3.63% Dhidratado sin Chile Color 3.76%, Olor 0.72%, Sabor 4.23%, Textura 3.40%, Dehidratado con Chile Color 4.03% Olor 3.90% Sabor 4.76% Textura 3.96% Caracterización morfológica

Cascara 1.19% pulpa 1.85%, Semilla 0.19% Promedio del peso 17.69% Medicion Axial 5.29% Medicion Ecuatorial 2.31%

Los resultados obtenidos del análisis del fruto son favorables por lo que esto es bueno para los productores de este fruto ya que la población tiene poco conocimiento dando le una presentación como botana deshidratada tuvo buena aceptación.