



Caracterización fisicoquímica de *Ipomoea batatas* cosechados en Charo, Municipio de Morelia, Mich.

Cristian Eduardo Fierros Jiménez¹ y ROSA MARIA GARCIA MARTINEZ¹

¹ Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. rmgarcim@umich.mx

Los alimentos se clasifican en dos grandes grupos; en macronutrientes y micronutrientes; los primeros incluyen: agua, carbohidratos, fibra, proteínas y lípidos; los segundos incluyen: vitaminas y minerales. La palabra camote es de origen nahuatl, dialecto de los antiguos habitantes de México y Centroamérica. La batata, es conocida como camote, boniato o moniato en los países de habla hispana, El género *Ipomoea* de la familia Convolvulaceae tiene alrededor de 600 especies distribuidas en los trópicos y subtropicos de todo el mundo. El camote es una planta de 1 a 6 metros de altura, muy tolerante a condiciones edáficas y climáticas variables; es una enredadera perenne de hojas cordiformes, alternas, pecioladas y flores simpétalas, pentámeras de buen tamaño y muy atractivas. La raíz es larga y fusiforme con la piel parda rojiza a purpura y pulpa similarmente variable. El presente proyecto tiene como objeto proporcionar al público general, profesionales, personal de áreas de investigación una visión panorámica acerca del tubérculo mediante el estudio y la caracterización de tres variedades de camote: Amarillo, Blanco y Morado así mismo dar a conocer algunos de sus componentes para proyectos de industrialización futuros. Se determinó el análisis proximal del camote *Ipomoea batatas* en sus tres variedades, usando la materia prima en base fresca y en base seca mediante la tecnología propuesta por las Normas Técnicas de Referencia del AOAC. Dentro de los resultados obtenidos se puede observar que la composición de las variedades de camote que se manejaron, son distintas entre si, destacando que el camote amarillo es el de mayor contenido de humedad con un 72.44%, el camote blanco con 68.54% y en menor contenido es el camote morado con 60.795%. También cabe destacar que el contenido de fibra indigerible para el caso de la variedad morada fue de 0.62%, el camote blanco con 0.33% y el camote amarillo con 0.26%, sin embargo, en lo que respecta al contenido de naturaleza inorgánica es el camote morado con 1.05%, el camote amarillo con 0.725% y el camote blanco con 0.95%. En lípidos, camote amarillo presentó un 0.33% a diferencia del blanco con 0.08% y morado con 0.06%. En proteínas, el camote morado resultó con 0.50%, mientras que en el blanco se obtuvo un 0.49% y en amarillo un 0.31%. El de mayor contenido de almidón fue el morado con 23.39%, blanco con 13.77% y amarillo con 12.09%. En vitamina C, el camote blanco resultó con 19.08 mg siendo mayores en contenido el amarillo con 29.20 mg y morado con 25.42 mg. Concluyéndose que pese a que todas las variedades son del mismo lugar son diferentes en su composición de macronutrientes y micronutrientes, por lo que influye la temporada de cosecha, el tipo de suelo, el clima, el tipo de agua con los que son regados y/o pesticidas, abonos utilizados.