



Comparación del aceite y ácidos grasos de la semilla de cacao (*Theobroma cacao*) tostado

Carla Taryn Rodríguez-Meléndez¹, Andrea Guadalupe Romero-Ornelas¹, Imelda Sánchez-Montoya¹, Jose Alberto Ariza Ortega², Araceli Ortiz-Polo¹, Ernesto Alanís-García¹, Nelly del Socorro Cruz-Cansino¹, Esther Ramírez-Moreno¹ y Juan Ramírez-Godínez¹

¹ Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2 UAEH. carlataryn21@gmail.com

El cacao es una semilla que se emplea para la elaboración de chocolate, este producto tiene una gran demanda debido a su sabor y a su contenido de compuestos bioactivos, uno de ellos son los ácidos grasos como son los saturados e insaturados, que en la literatura se ha reportado que su consumo en concentraciones adecuadas son benéficos para la salud. Sin embargo, hay pocos estudios que indiquen el efecto del tostado sobre estos compuestos. Por lo tanto, el objetivo de este estudio fue comparar el efecto del tostado sobre el aceite y los ácidos grasos en la semilla de cacao (*Theobroma cacao*). Se analizaron tres muestras de cacao (crudo, tostado y tostado molido). Las muestras se homogenizaron, y para la extracción de los aceites se emplearon dos métodos Soxhlet (utilizando hexano a 40 °C durante 4 h) y por extrusión mecánica con calor a 36 °C. Para la medición de la calidad en los aceites y sus ácidos grasos se empleó un refractómetro de Abbe. Las muestras de cacao crudo, tostado y tostado molido su rendimiento fue 41.36 %, 40.45 % y 37.73 % con el método de Soxhlet respectivamente, y su índice de refracción para los tres aceites fue de 1.46 a 1.4663 que corresponde a los índices de refracción reportados para sebo de caballo, aceite de cacahuate y aceite de pata de ganado, que de acuerdo a la bibliografía estos aceites contienen cantidades mayoritarias de los siguientes ácidos grasos saturados como el palmítico (15.63 %) y esteárico (12.77 %) e insaturados como oleico (44.3 %) y linoleico (20.57 %). Por lo tanto, el tostado afecta el rendimiento de aceite pero no a los ácidos grasos, y por su posible contenido de ácidos grasos insaturados puede ser un alimento para prevenir enfermedades del síndrome metabólico.