



Identificación y cuantificación de los principales compuestos presentes en aceite esencial de azahar (*Citrus aurantium*)

Diana López Ortiz¹, Herlinda Soto Valdez¹, Alma Rosa Islas Rubio¹, Elizabeth Peralta¹, Brenda Adriana Silva Espinoza¹, Citlali Colín Chávez² y Norma Susana Pano Farías²

1 Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., 2 Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C.. diana.lopez17@estudiantes.ciad.mx

El aceite esencial de azahar o neroli es extraído de las flores de naranjo agrio (*Citrus aurantium*), el árbol es comúnmente utilizado como porta injertos, mientras que el aceite extraído de sus flores tiene un alto valor comercial a nivel industrial (perfumería, alimentos y bebidas alcohólicas). Es utilizado en la medicina tradicional para el cuidado de la piel debido a sus propiedades astringentes, como agente carminativo para tratar desórdenes del tracto digestivo y como relajante por sus propiedades sedativas. Además, diversos autores han reportado su actividad antimicrobiana contra diversas bacterias, levaduras y hongos. El objetivo de este trabajo fue identificar, cuantificar y comparar los compuestos presentes en el aceite esencial extraído de flores de la especie *Citrus aurantium* localizados en la ciudad de Hermosillo, Sonora, del ciclo 2017, 2018 y tres aceites de neroli comercial. La identificación de los compuestos de los aceites se realizó por cromatografía de gases masas (GC-MS) identificándose 73 compuestos donde el linalool, acetato de linalilo, limoneno y α -terpineol fueron los componentes principales. La cuantificación de estos cuatro compuestos se realizó por HPLC, encontrándose que linalool fue el componente mayoritario de los aceites comerciales y de los aceites del ciclo 2017. Sin embargo, en los aceites del 2018 hubo menor concentración de este compuesto y el contenido de acetato de linalilo se incrementó. En cuanto al limoneno los aceites de neroli del ciclo 2017 y 2018 tuvieron un mayor contenido que los aceites comerciales, el α -terpineol se encontró en mayor proporción en las muestras de aceite comercial y en menor concentración en los aceites del ciclo 2018. Esta variación en la concentración de estos compuestos puede deberse al periodo de recolección, así como al tipo de suelo, clima y método de extracción.

Palabras clave: aceite esencial, neroli, linalool, GC-MS, HPLC.