



## EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL ACEITE DE SEMILLAS DE *Nephelium lappaceum*

Cristy Guadalupe Rabanales Alonzo<sup>1</sup>, Rodolfo Quintana Castro<sup>1</sup> y María Guadalupe Sánchez Otero<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Veracruzana. [crissty\\_95@outlook.com](mailto:crissty_95@outlook.com)

El estrés oxidativo en las células se genera cuando existe un desequilibrio entre las sustancias que promueven la oxidación, permite que la toxicidad por oxidación sea menor y con menos daño en la célula; su pérdida se asocia con una falta en el sistema antioxidante o por la proliferación descontrolada de los radicales libres. El estrés oxidativo se presenta en diversos estados patológicos en los cuales se altera la funcionalidad celular, contribuyendo o retroalimentando el desarrollo de enfermedades degenerativas; existen dos vías fundamentales para proteger al organismo de los radicales libres, la endógena y la exógena.<sup>1</sup> Es por ello la importancia del consumo de antioxidantes exógenos en la ingesta diaria de alimentos, considerando que en México se encuentran frutos con este potencial. En particular, estos compuestos pueden estar en una parte del fruto considerado desecho agroindustrial como lo es la semilla de los frutos, tal como ha sido demostrado por Berradre y colaboradores en su investigación con la semilla de uva (*Vitis vinífera*). La capacidad antioxidante de un compuesto depende de sus propiedades redox, de su capacidad como quelante de metales prooxidantes, como donador de hidrógeno y como captor de radicales libres. Por ello, El objetivo del presente trabajo fue evaluar la capacidad antioxidante del aceite de semillas de rambután (*Nephelium lappaceum*) cultivado en México. Para lograr lo anterior se obtuvo el aceite por maceración en frío en hexano a partir de X g de semilla de *N lappaceum*. A partir de este aceite, a dos gramos del mismo se le realizó una extracción con metanol (1:10), los extractos se secaron en rotavaporador. Posteriormente, 200 mg del extracto se disolvieron en 1 mL de metanol y se les evaluó la capacidad de captura de radicales libre utilizando DPPH y ABTS, la capacidad reductora de fierro (FRAP) y el contenido de Fenoles totales por el método de Folin. La fracción metanólica del aceite de semillas de *N. lappaceum* mostró una capacidad de captura de radicales libres equivalente a 3.74 mg de Ácido gálico/100 g de grasa y un contenido de fenoles equiv. a 189.3 mg AG/100 g de fase hexánica de semillas. Por lo que la pulpa de estas frutas cultivadas en el estado de Veracruz es una potencial fuente compuestos con actividad antioxidante y nutracéutica que deberán ser purificados y elucidados.