



APROVECHAMIENTO Y VALOR NUTRIMENTAL DE LA CEREZA DE CAFÉ COMO SNACK DULCE

Jhoan Jimenez Mendoza¹, Rosa María García Martínez² y José Octavio Rodiles López¹

1 Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH, 2 Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
rmgarcim@umich.mx

El café es uno de los cultivos agrícolas de mayor importancia en el mundo, generalmente el grano es el utilizado comercialmente, siendo la pulpa uno de los subproductos del cultivo del café que no presentaba aprovechamiento. Sin embargo, hoy en día tiene algunas aplicaciones en el campo: en la transformación en humus a partir del cultivo de lombrices, la elaboración de abonos orgánicos fermentados tipo bocashi, en la elaboración de aboneras (composteras) y utilización como sustrato para la reproducción biológica, principalmente de *Aspergillus oryzae*, *Bacillus megatherium* y *Saccharomyces cerevisiae*. Por otro lado México ocupa el onceavo lugar en producción a nivel mundial de cacao, participando con menos del 2% de la producción mundial. Datos preliminares estiman la producción en aproximadamente 22 mil toneladas. Por lo que el chocolate es un producto caro, y motivo por el cual se está tendiendo a usar sustitutos del cacao. En este trabajo, se busca aprovechar la pulpa del café para elaborar un alimento tipo golosina con una cobertura sabor a chocolate usando los siguientes sustitutos de manteca de cacao: CEBES LSX 80 con 80% saturados y 20% insaturados, y CEBES 30-08 con 98-100% saturados y 0-2% insaturados; y ambos proporcionados la empresa AA ubicada en Morelia, Michoacán. Se utilizó fruta de café en estado maduro, se deshidrató solarmente y en estufa a 62°C durante 45 minutos. Se determinó el análisis proximal a la pulpa, así como a la cascarilla que cubre al grano y al grano del café basándose en la Metodología descrita en el AOAC. Se evaluó la humedad a diferentes tiempos y mediante pruebas panel se eligió el secado al 8 % de humedad reportándose una textura crujiente y obteniéndose un 20 % de pectina mediante hidrólisis ácida, dato importante para la elaboración de productos que brinden efectos funcionales a la salud del consumidor.