



Extracción de Steviósido y Rebaudiósido A por métodos no convencionales

Ada María Ríos Cortés¹, Victor Gabriel Canuas Landero², Claudia Fernanda Romero Medina², Sandra Luz Cabrera Hilerio², Gabriel Ríos Cortés³ y Minerva Rosas Morales¹

1 CIBA-IPN Tlaxcala, 2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 3 Instituto Tecnológico de Orizaba.
adarioscort@yahoo.com.mx

El esteviósido y rebaudiósido A, con glucósidos diterpenoides extraídos de *Stevia rebaudiana* B. los cuales cada día cobran mayor interés ya que poseen un poder edulcorante 300 veces mayor que el azúcar, son no calóricos y tienen propiedades medicinales. La extracción de dichos compuestos hasta el momento se ha realizado únicamente por métodos convencionales. No obstante; los métodos no convencionales han ganado mayor popularidad en los procesos industriales a causa de los buenos rendimientos que generan, la velocidad de extracción y la reducción en el uso de disolventes, lo que hace un proceso ecoamigable. Por todo esto en el presente trabajo se planteó la extracción de dichos compuestos combinando dos métodos no convencionales. En este caso se empleó una extracción enzimática seguida por ultrasonificación asistida. La cuantificación se realizó por HPLC logrando la separación e identificación del esteviósido a un tiempo de 5.6 min. y del rebaudiósido a un tiempo de 5.35 min. Los métodos de aplicación favorecieron la extracción del rebaudiósido A, el cual posee mayor interés comercial debido al sabor y potencia. Los métodos no convencionales realizados fueron efectivos en la extracción de los glucósidos ya que reducen el tiempo del proceso y el uso de disolventes.