



## **APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LA VAINA DEL TAMARINDO (*Tamarindus indica* L.)**

Dinorah Pérez RamírezDinorah Pérez Ramír

1 .

El tamarindo (*Tamarindus indica* L.) se cultiva en 21 estados de República Mexicana, aunque no es cultivo de alta demanda de tecnología, se cultiva casi en forma silvestre en las zonas tropicales, principalmente en las costas del Pacífico y del Golfo de México. El tamarindo es reconocido por su sabor agridulce, por lo que su principal aprovechamiento es la pulpa, la cual tiene como función la elaboración de dulces regionales y/o platillos de alta gastronomía, entre los cuales destacan los dulces de tamarindo cocido, tamarindo crudo, res aderezado con salsas de tamarindo. La vaina en su totalidad (cascara, pulpa, semillas) no se ha aprovechado ni estudiado con profundidad; con respecto a la cascara, se ha demostrado en estudios de aguas tratadas, que ayuda convertir el Cromo VI en Cromo III; por su parte el huesillo, contiene una gran cantidad de nutrientes entre los que se encuentran Taninos, Polisacáridos, Proteínas, entre otros. El objetivo del presente trabajo consistió en realizar un aprovechamiento de la vaina del tamarindo, elaborando con la pulpa, dulces típicos de la región y platillos; a la semilla, se le aplicó un tratamiento de molienda y se adicionó al dulce de tamarindo cocido en diferentes dosis (10, 20, 40 y 60 mg/día). Para la evaluación del dulce con semilla pulverizada se realizó una evaluación sensorial; los resultados obtenidos con mayor aceptación fue la dosis de 20 mg/día, y de acuerdo a la literatura en Japón y España es una dosis permitida y utilizada como antioxidante y captadora de radicales libres, en México no hay estudios relacionados lo que representa una buena oportunidad de utilizarlos además de los beneficios antes mencionados como antivirales, antibacterianos y principalmente como antiparasitarios.