



Identificación y caracterización de los compuestos activos de la pulpa y cascara de *Persea Americana* para la producción de conservador natural de alim

Luis Alberto Santiago Santiago¹, Evelyn V. Munive Sanchez¹, Ma. Fernanda Mendez A. ¹, L. Lagunez Rivera², G. Vargas Oliver¹ y J. Angel Muñoz Rojas¹

1 Universidad Politécnica de Tlaxcala, 2 Instituto Politécnico Nacional-CIIDIR Oaxaca.
luisalberto.santiago@uptlax.edu.mx

Con el fin de tener un mejor aprovechamiento del aguacate *Persea Americana* de la familia de aguacate hass, se realizó una extracción del aceite de la pulpa y cascara con un equipo Soxhlet utilizando hexano como solvente y su posterior eliminación por destilación a vacío con rotavapor, la composición del aceite se determinó por cromatografía de gases acoplado a masas. La actividad antimicrobiana del extracto se evaluó por el método Kirby Bauer utilizando como agente microbiano cepas de *E. coli* y *S. aureus* en agar Triptona de caseína de soya y Mueller Hinton. Los resultados obtenidos de ambos extractos de pulpa y cascara muestran que los componentes principales en el aceite esencial es el Estragol y α y β -Pineno en diferentes concentraciones. Se determinó que presentaron inhibición ante *S. aureus* obteniendo halos de inhibición de 1 a 10 mm comparables con presentados por antibióticos. Estos resultados muestran que el aceite de la cascara y pulpa de aguacate presentan actividad antimicrobiana importante y que podrían utilizarse como conservador natural en alimentos.