



## PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE LA FRACCIÓN HEXÁNICA DE SEMILLAS DE PLANTAS NATIVAS DEL ESTADO DE VERACRUZ

DIANA JANETH PEREZ JUAREZ<sup>1</sup>, KARLA LIZZETH MORALES CANO<sup>1</sup>, FRANCISCO ABELARDO CEN PACHECO<sup>1</sup>,  
MARÍA REMEDIOS MENDOZA LÓPEZ<sup>1</sup> y MARÍA GUADALUPE SANCHEZ OTERO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Veracruzana. djpj\_92@hotmail.com

### Resumen

Debido a factores tales como el estilo de vida sedentario, factores genéticos, el tipo de alimentación la sociedad se encuentra predispuesta al desarrollo de enfermedades crónico degenerativas. El perfil de ácidos grasos que el humano consume en su dieta tiene efectos relevantes en su salud, por ello es necesaria la búsqueda de nuevas fuentes de ácidos grasos con mayor impacto nutraceútico.<sup>1</sup> Veracruz es uno de los estados del país más ricos en diversidad vegetal, debido a ello, el objetivo del presente trabajo fue determinar el perfil de ácidos grasos provenientes de la fracción hexánica de semillas de: *Litchi chinensis*, *Momordica charantia*, *Ensete ventricosum*, *Inga jinicuil*, *Salvia hispanica*.

El material vegetal fue recolectado en diversas regiones del estado de Veracruz, despulpado, secado a la sombra o liofilizado y molido. Los extractos hexánicos fueron obtenidos mediante un proceso de maceración en frío; una vez libres de disolvente se procedió a su transformación a metil ésteres. El análisis del perfil de ácidos grasos se realizó por cromatografía de gases (Packard Model 61800B, GCD) acoplado a espectrometría de masas (Agilent Technologies 5975 inertXL model).<sup>2</sup>

### Referencias

1. Suburu, J., *et al.*, 2013. Fatty acid metabolism: Implications for diet, genetic variation, and disease. *Food Bioscience*. 4. 1-12.
2. Herrera-Meza, S. *et al.*, 2014 Fatty acid composition and some physicochemical characteristics of *Sterculia apetala* seed oils. *Grasas y Aceites*. 65.