



PRUEBA DE SABOR Y AROMA DE LA DALIA NUESTRA FLOR NACIONAL

ARELI MOCIÑO MILLAN ¹, YELITHZA CHAVELAS DOMÍNGUEZ ², CARINA VÁZQUEZ FONTES¹ y ANDRÉS JOSÉ ANTONIO JUÁREZ ORTEGA¹

1 CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO , 2 CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO.
a_23_mm@hotmail.com

Las dalias son un elemento de gran valor dentro de la biodiversidad con la que cuenta México de ahí que fue nombrada “flor nacional”. Es importante el estudio de las dalias no solamente por su uso ornamental si no por ser un alimento funcional que ha sido aprovechado desde la época prehispánica. El objetivo del trabajo fue el desarrollo descriptivo del sabor y aroma de pétalos de dalias orgánicas realizando un comparativo tanto las flores silvestres como las hibridaciones. Las flores se recolectaron en el mes de octubre, las cuales fueron otorgadas por la Asociación Mexicana de la Dalia del huerto de emprendedoras de dalias de San Buenaventura, Huehuetoca, Estado de México. La descripción del aroma y sabor se realizó con un panel de expertos en la gastronomía. Se observó que tanto las flores silvestres como las hibridaciones tienen las mismas características de sabor, sin embargo la variedad *campanulata saar*. Presento el mejor sabor predominando el dulce y salado, seguido de un ligero amargo, no se distinguió acidez, en cuanto al aroma es fresco, con toques ligeramente mentolados y herbales. se recomendó para ser sometida a procesos de transformación, mientras que las dalias híbridadas se recomiendan para su utilización en fresco debido a que su sabor y aroma son más tenues.

Palabras clave: dalia, aroma, sabor.