



CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS ANTIOXIDANTES EN BERENJENILLA (*SOLANUM BETACEUM*) DURANTE SU ALMACENAMIENTO POSCOSECHA A 5 °C

Elia Nora Aquino-Bolaños¹, Ángel Ramón Flores Sosa², José Luis Chávez Servia³, Marco Antonio Romero Mendoza⁴ y Iñigo Verdalet Guzmán⁵

1 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, 2 0, 3 CIIDIR-Oaxaca, Instituto Politécnico Nacional , 4 Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana , 5 Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. nora.aquino.b@gmail.com

La berenjenilla (*Solanum betaceum*) es un fruto también conocido como tomate de árbol o tamarillo que se explota a nivel comercial principalmente en países como Nueva Zelanda, Colombia y Ecuador; mientras que en México únicamente se produce de manera silvestre en los estados de Puebla y Veracruz. Este fruto presenta en su composición polifenoles, antocianinas, carotenoides y ácido ascórbico que le confieren una elevada actividad antioxidante, pero su distribución se limita únicamente en mercados locales cercanos al sitio donde se produce. Por lo que el objetivo de este estudio fue evaluar los cambios en los compuestos con actividad antioxidante en pulpa y jalea durante 42 días a 5 °C y atmósferas modificadas de empaque AM1 y AM2; aire como control. En jalea, independientemente de los días de almacenamiento, los tratamientos AM2 y control, presentaron el mayor contenido de polifenoles (12.9 mg EAG g⁻¹ bs); mientras que en el día 42, se registró la mayor concentración de estos compuestos. Por el contrario, en la pulpa los polifenoles disminuyeron. El contenido antocianinas en jalea (inicial=8.1 mg Cianidina-3-Glu g⁻¹ bs) se incrementó en el control, pero disminuyó en AM1 y AM2. La mayor concentración de licopeno en la pulpa se registró en el día 28, en promedio 2.85 mg 100 g⁻¹ tf. La actividad antioxidante inicial fue similar en pulpa y jalea (69 µmol ETrolox g⁻¹ bs), pero se incrementó en mayor proporción en el control hasta 115 µmol ETrolox g⁻¹ bs. Con el almacenamiento, la berenjenilla, mantiene o incrementa la concentración de compuestos con actividad antioxidante, lo que aporta beneficio a la salud de los consumidores. Adicionalmente pone de manifiesto la importancia de promover el cultivo y la distribución de este fruto a nivel comercial en México.