



EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y POLIFENOLES EN LA CEREZA DEL CAFÉ (*Coffea arábica*)

Diana Leticia Ordaz Durán¹, Rosa María García Martínez¹ y Nelio Pastor Gómez²

1 Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH, 2 Facultad de Ingeniería Civil, U.M.S.N.H. rmgarcim@umich.mx

Las frutas son consideradas como fuentes de antioxidantes, cuyas propiedades fisicoquímicas y nutrimentales son vulnerables a su procesamiento. Actualmente, existe un gran interés en aquellos alimentos que posean la capacidad de inhibir procesos de oxidación. Siendo su consumo asociado con la disminución de enfermedades como el cáncer y aquellas relacionadas con el envejecimiento. El café es una de las mercancías más comercializadas en el mundo, y genera una gran cantidad de residuos o subproductos durante el procesamiento hasta la obtención de la bebida. La cáscara, pulpa y piel comprenden casi el 45% de la cereza del café, y son los principales subproductos de esta industria. El objetivo de este trabajo es aprovechar este producto secundario derivado de la producción del café y explotar sus propiedades nutricionales y antioxidantes para la obtención de un alimento funcional presentándolo como una botana crujiente. Así como también, determinar el índice de fenoles totales por el método de Folin-Ciocalteu y la capacidad antioxidante de la pulpa, aplicando los métodos ABTS y DPPH, tanto en la cereza fresca como deshidratada solarmente. Se utilizó la cereza del café en estado maduro y se separó del grano de forma manual. A la cereza del café se le realizó el análisis proximal dando como resultado un alto nivel de fibra 29 % seguido de lípidos en 9 % así como un porcentaje aceptable de proteínas 4%, el contenido de cafeína de 0.42% y en la cereza fresca y deshidratada se obtuvieron resultados 4.13 µg/L y 2.9 µg/L de polifenoles totales respectivamente, de acuerdo con estos resultados la cereza del café puede ser considerada como un alimentos saludable y funcional para su consumo bajo esta presentación.