



ESTUDIO LA EVOLUCIÓN DEL AGUACATE HASS (PERSEA AMERICANA VAR HASS), DURANTE LA MADURACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL CONTENIDO DE ACEITE.

Rocío Rubio Rivera¹ y Antonio Pérez Nieto¹

1 Universidad de Guanajuato. rociorubiorivera@hotmail.com

La pulpa de aguacate se utiliza principalmente en la alimentación y de la cual puede extraerse un aceite que, en la variedad Hass llega a contener hasta un 30 % en peso. Se estudió la evolución del aguacate Hass durante las etapas previas y posteriores a la maduración y su relación con el contenido de aceite. Se estudiaron las características físicas de las partes del aguacate, su contenido de humedad y su contenido de aceite.

De acuerdo con los resultados se llega a la conclusión de que al estar madurando el fruto el porcentaje de aceite poliinsaturado aumenta en cantidad en la pulpa. La composición de lípidos cambia ligeramente en almacenamiento de acuerdo con la atmósfera en que se encuentran. El almacenamiento en atmósferas controladas aumenta el contenido de ácido palmítico, ácido palmitoleico y disminuye el contenido de ácido oleico¹. Debido a lo anterior se justifica el análisis de diferentes etapas de madurez. El aceite es insaturado² y el ácido graso predominante es oleico. De todas las frutas sólo el olivo y la palma pueden rivalizar con el aguacate en contenido de aceite. Una manera de utilizar esos excedentes del aguacate sobremaduro es extraer el aceite de la fruta y generar productos a base de estos excedentes de aceite en esta etapa de maduración (ASOM).

¹Gómez-López, V. M. 2000. Fruit characterization of Venezuelan avocado varieties of medium oil content. *Scientia Agricola*, Vol. 57, No. 4. p. 791-794

²Mokady, S., Neeman, I. A Simple and Sensitive Method for Detecting Avocado Seed Oil in Various Avocado Oils. *Soc. 73* (5):665-667.

*Agradecimiento: Universidad de Guanajuato