



COMPUESTOS FENÓLICOS, MELANOIDINAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN CAFÉ COSECHADO Y COMERCIALIZADO EN COATEPEC Y JALAPA, VERACRUZ

Monica Lilian Pérez-Ochoa¹, Elia Nora Aquino-Bolaños¹ y José Luis Chávez-Servia²

1 Instituto de Ciencias Básicas, 2 CIIDIR Unidad Oaxaca. mopec@hotmail.com

El café provee beneficios a la salud como reducción de incidencia de enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas debido a que presenta diversos compuestos antioxidantes del tipo polifenoles y melanoidinas. No obstante, su composición varía por diversos factores como condiciones de producción, variedad, grado de tostado y tiempo de almacenamiento. Se evaluó la actividad antioxidante, polifenoles, flavonoides totales, melanoidinas, acidez y pH, en café preparado con nueve variedades cultivadas en Coatepec y siete comercializadas en Jalapa, Veracruz con el propósito de evaluar las diferencias entre café cosechado recientemente y el comercializado en casas comerciales. Se evaluó el color de grano y actividad antioxidante por DPPH y FRAP, a partir de café extraído a presión (15 bar), más los compuestos indicados previamente. Se observaron diferencias significativas ($P > 0.05$) entre variedades regionales y café comercial, en todos los parámetros evaluados. Las variedades Robusta (*C. canephora*), Bourbon y CR95A (*C. arabica*) presentaron mayor actividad antioxidante y concentración de polifenoles, flavonoides y melanoidinas, las últimas también presentaron mayor acidez titulable junto con CR95B. El color de grano al tostado fue altamente variable entre variedades, independientemente del origen. En este trabajo, las variedades regionales presentaron mayores contenidos de compuestos fenólicos, actividad antioxidante y acidez que las variedades de los centros comerciales. Por tanto, un café preparado con grano de cosechas recientes presenta una mayor concentración de compuestos fenólicos y antioxidantes (benéficos para la salud), que el comercializado en los centros comerciales, porque regularmente permanece almacenado durante un tiempo prolongado y se afecta la calidad en taza.