



## DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL ANTIRRADICAL Y ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS ETANÓLICOS DE *Sterculia apetala*.

Abril Ramírez Higuera<sup>1</sup> y Rosa María Oliart Ros<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Tecnológico de Veracruz. abrilhiguera@hotmail.com

Se obtuvieron extractos etanólicos de semillas de *Sterculia apetala*, endémicas del estado de Veracruz, y consumidas por habitantes de la región. Se colectó semilla en enero (inmadura) y mayo (madura). Se realizó la extracción etanólica de la semilla inmadura entera y del integumento, nucelus y cotiledón, y de la semilla madura entera y de la cubierta externa, testa y cotiledón maduro, y se evaluó su capacidad antirradical y antioxidante usando los radicales ABTS y DPPH. La actividad antirradical quedó definida por el número de unidades antirradical (AU), el número de unidades antirradical por miligramo de extracto (EAU), el número total de unidades antirradical por miligramo de extracto (PAU) y el número de unidades antirradical por gramo de muestra (TAU), mientras que la actividad antioxidante se determinó por el porcentaje de inhibición del radical. Los resultados indican que la concentración de fenoles totales depende de la parte de la semilla y de su estado de maduración, la mayor actividad antirradical con ABTS se encontró en la semilla inmadura entera y en el nucelus, y en la semillas tanto inmadura como madura entera y el nucelus al emplear el DPPH. La actividad antioxidante fue mayor en la semilla inmadura al evaluar el radical ABTS, y madura al evaluar el DPPH, se concluyen que *Sterculia apetala* es una fuente de antioxidantes potenciales para futuras investigaciones, los radicales libres se asocian con diversos padecimientos, por lo que es importante reforzar el sistema de defensa antioxidante a través de la dieta y estudiar nuevos recursos naturales, aumentando además su valor agregado y fomentando su cultivo y consumo.