



Extracción de colorante natural a partir de la guayaba *psidium cattleianum*

Valentina Ramos Perfecto², Maria Jazmin Sandoval Sanchez³, Ana Barragán Peñafiel⁴, Marisol Hidalgo Cortés⁴,
Valentina Ramos Perfecto⁴ y Adrián Torres González⁴

1, 2 [Otra Compañía/Institución] Instituto Tecnológico superior de la sierra norte de Puebla, 3 Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Norte de Puebla, 4 Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Norte de Puebla.

Actualmente el uso de los colorantes naturales en la industria alimentaria ha cobrado un auge importante, y esto se ve reflejado en que la aceptación de un producto por parte del consumidor depende en buena medida de su apariencia [color]. El uso de colorantes artificiales es una práctica común y generalizada por los fabricantes de alimentos para mejorar su presentación y volverlos más apetecibles, lastimosamente esta práctica es perjudicial para la salud y no favorecen a una adecuada alimentación, especialmente en el área de confitería, éstos forman parte del alimento como un todo y mantienen una estrecha relación con el sabor, aroma y textura. La guayaba de fresa (*Psidium cattleianum*), es una fruta nativa de Brasil, es una fruta redonda que puede tener una coloración verde, amarilla o roja o según la especie, contiene compuestos polifenólicos (2.62% y 7.79%) y ácido ascórbico. Por todo lo anterior se pretende extraer colorante natural a partir de la guayaba (*psidium cattleianum*) utilizando dos metodologías diferentes, y así mejorar el aprovechamiento de dicha fruta. Hasta el momento se obtuvo un rendimiento en la extracción del colorante en un rango del 41.63% al 61.33%. se están realizando los diversos análisis necesarios a dicho colorante extraído.