



XVII encuentro  
Participación de la  
Mujer  
en la Ciencia



## **Quesos frescos adicionados con oleorresina de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq) con alto contenido en capsaicinoides**

Mariel Guadalupe Valencia Cordova<sup>1</sup>, Nelly del Socorro Cruz Cansino<sup>1</sup>, Ernesto Alanis Garcia<sup>1</sup>, Jose Alberto Ariza Ortega<sup>1</sup>, Beatriz Mendoza Avila<sup>1</sup>, Luis Delgado Olivares<sup>1</sup> y Zulli Guadalupe Calderon Ramos<sup>2</sup>

1 Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2 Instituto de Ciencias de la Salud. marielval.0715@gmail.com

El chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq) tiene alto contenido en capsaicina, lo cual ha demostrado tener efectos como coadyuvante de la terapia antiobesidad. No obstante, su consumo a partir de la fuente natural no es recomendable debido a su elevada pungencia, sin embargo, los enlaces que capsaicina puede formar con proteínas, como las caseínas, podrían disminuir la pungencia de la molécula. El objetivo de este trabajo fue desarrollar quesos frescos adicionados con oleorresina de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq) con alto contenido en capsaicinoides para determinar características fisicoquímicas y sensoriales. Se realizó una extracción etanólica por lixiviación capsaicinoides de chile habanero y se llevó a consistencia de oleorresina por medio de un rotavapor. Se cuantificaron los capsaicinoides por HPLC y se cuantificó 14.37 mg de capsaicina y 10.49 md de dihidrocapsaicina. Se elaboraron quesos frescos (panela y Oaxaca) por el método convencional, adicionando la oleorresina de chile habanero en la fase de salado a diferentes concentraciones ( , C0/0 mg CAP/30 g, C1/0.84 mg CAP/30 g, C2/1.68 mg CAP/30 g, C3/2.53 mg CAP/30 g), en base a la dosis benéfica en la obesidad (2.53 mg CAP/día). Se determinó pH, acidez titulable, pungencia y evaluación sensorial por medio de una escala hedónica. Los quesos panela fueron mayores en pH (6.8 - 6.4), los Oaxaca mayores en acidez titulable (0.07 - 0.1%). Los quesos C3 de panela y C1 de Oaxaca fueron considerados como los más picantes, ubicando a ambos en el rango de "ligeramente picante", en la evaluación sensorial los quesos Panela fueron más aceptados comparados con los Oaxaca, siendo Panela C1 la muestra que destacó por tener los valores más altos, los atributos de apariencia y color obtuvieron las puntuaciones más elevadas. La adición de oleorresina de chile habanero a quesos frescos podría ser una buena opción para emplearla como coadyuvante en la terapia antiobesidad, considerando que este alimento disminuye sensorialmente la pungencia de la capsaicina y que la adición de la oleorresina de chile habanero no modifica sus características fisicoquímicas en los quesos.