



EXTRACCIÓN DE COLORANTE NATURAL A PARTIR DE LA GUAYABA *PSIDIUM CATTLEIANUM*

Marisol Hidalgo Cortés¹, Valentina Ramos Perfecto¹ y Adrian Torres González¹

¹ Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Norte de Puebla. marisol.hc@zacatlan.tecnm.mx

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 fresa (*Psidium cattleianum*), es una fruta redonda, y nativa de Brasil que puede tener una coloración verde, amarilla o roja o según la especie, contiene compuestos polifenólicos (2.62% y 7.79%) y ácido ascórbico. Debido a lo anteriormente plasmado, se realizó la extracción de 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 del 41.63% al 61.33%.