



ACEITE DE CHARAL (CHIROSTOMA SPP.): FUENTE DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS DE CADENA MUY LARGA

José Alberto Ariza Ortega¹, Joel Díaz Reyes², Esther Ramírez Moreno¹, Nelly del Socorro Cruz Cansino¹, Ernesto Alanís García¹, Luis Delgado Olivares¹, María Elena Ramos Cassellis¹ y Araceli Ortiz Polo¹
1 Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2 Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada.
jose190375@hotmail.com

Los ácidos grasos de cadena muy larga (AGCML) como el eicosapentaenoico (EPA) y el docosahexaenoico (DHA), se encuentran en la mayoría en los peces marinos. Sin embargo, hay peces de agua dulce que los metabolizan, como es el charal. Por lo anterior, el objetivo de este trabajo fue identificar y cuantificar los AGCML EPA y DHA en el aceite de charal (*Chirostoma spp.*) para determinar su calidad. Se compraron 500 g de charales en un mercado local de la Ciudad de Puebla. Se homogenizaron hasta alcanzar un tamaño de partícula de 1 μ . Para la extracción del aceite se usó el método de la AOAC1. La evaluación de la calidad del aceite de charal, se realizó con espectroscopia infrarroja con transformada de Fourier (400-4000 cm^{-1}), y la concentración de AGCML, fue con las deconvoluciones de las absorbancias del espectrograma del aceite, de acuerdo a Akrami et al.2 y Abdulkadir et al.3. El aceite de charal presentó un mínimo de degradación de sus AG insaturados (1746 y 3500 cm^{-1}), por lo que la deshidratación como método de conservación, no afectó a estos compuestos químicos. Se identificó un incremento en la absorbancia a 723 y 3010 cm^{-1} , que corresponde a los dobles enlaces cis, y se cuantificó un valor de 1.83 de AGCML, por lo que pudiera estar presentes los AGCML DHA y EPA. El aceite de charal puede aportar AGCML a la dieta. Sin embargo, hay que realizar otros métodos para corroborar su estructura química.