



LA PITAYA SILVESTRE (*Stenocereus queretaroensis*) UNA ALTERNATIVA ALIMENTICIA, NUTRICIONAL, Y SOCIOECONOMICA

MA. CRUZ ARRIAGA RUIZ¹, ENRIQUE PIMIENTA BARRIOS¹, CECILIA NERI LUNA¹, JOSE SANCHEZ MARTINEZ¹,
ADRIANA AVENDAÑO LOPEZ¹ y LUIS JAVIER ARELLANO RODRIGUEZ¹

1 Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. marriaga@cucba.udg.mx

Desde tiempos prehispánicos los habitantes de las regiones semiáridas de México utilizan los frutos de cactáceas con fines alimenticios, medicinales, forrajeros y agroindustriales. Entre estos frutos se encuentra la pitaya (*Stenocereus*). Las variedades de las pitayas silvestres de las 4 localidades estudiadas tienen forma ovoide o redonda, con un diámetro de 5 a 7 cm y un peso que va de los 49 a los 100 g. En la composición química del fruto, encontramos que el porcentaje de los sólidos solubles totales (grados Brix) en la cáscara varió entre 10% a 14% y en la pulpa fue de 11% a 13%; en la cáscara se registró un valor de pH entre 4.2 a 4.7 y en la pulpa de 3.9 a 4.6, por otro lado el ácido málico en la cáscara fue de 0.20% a 0.58 % y en la pulpa de 0.25 % a 0.58 %; en el contenido de azúcares solubles en la pulpa: en los azúcares totales varió entre 2.6 % a 6.2 % y en azúcares reductores 2.4 % a 5.8 %; el contenido en proteína en cáscara osciló de 0.2 a 0.8 mg g⁻¹ y en pulpa de 1.5 a 3.7 mg g⁻¹; el contenido de vitamina C (ácido ascórbico) en cáscara es 8.4 a 1.4 mg 100 g⁻¹ y en pulpa de 9.6 a 13.8 mg100 g⁻¹.

Palabras Claves: Desviación Estándar (SD)