



CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DE LAS PROTEÍNAS DE RESERVA DE LA SEMILLA DESHIDRATADA DE CAPOMO (*Brosimum alicastrum*)

José Isaías Cruz-Solórzano¹, Brenda San Pablo-Osorio¹, Alma Cecilia Domínguez-Murillo¹ y Judith Esmeralda Urías-Silvas²

1 Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C., 2 Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. jurias@ciatej.mx

Las proteínas de reservas son de gran importancia tanto por su valor nutricional como por sus propiedades funcionales, ya que pueden ser utilizadas como ingrediente en sistemas alimenticios. Las proteínas además de su estructura, propiedades y condición ambiental del sistema alimenticio en el que se encuentren se ven afectadas por su solubilidad, debido a que las proteínas insolubles tienen un uso limitado en la formulación de alimentos. La semilla de capomo a pesar de ser una fuente importante de nutrientes, se ha utilizado de manera muy restringida, por lo que se considera importante dar a conocer las propiedades funcionales de sus proteínas, lo que daría un mayor valor agregado a la semilla y a los productos derivados. El objetivo de este trabajo fue evaluar las propiedades funcionales de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de capomo, para ello, se determinó la hidrofobicidad superficial (H_o), la capacidad de emulsión utilizando aceite de maíz, la capacidad de espumado y la solubilidad en función del pH. La solubilidad mostró una curva característica para las proteínas de reserva, además se obtuvo la caracterización funcional en función del pH, lo que permitirá darle un mejor aprovechamiento a las proteínas de capomo en la formulación de alimentos y a su vez, repercutirá en un mejor uso de la semilla en beneficio de las comunidades que dependen de su comercialización.