



Bioactividad de cuatro tipos de chiles consumidos en México

Leticia Xochitl Lopez-Martinez¹, Alejandra Nabil Alvarado López¹, Paola Fabila Gacía¹ y Diana Karen Ocaña Arce¹

¹ Universidad Autónoma del Estado de México. lomarleticia@gmail.com

El chile (*Capsicum annuum*) es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos de los mexicanos y su elección se basa en las preferencias sin considerarse los posibles beneficios a la salud que estos pudieran proporcionar. Se prepararon extractos acuosos de cuatro tipos de chiles (Jalapeño, chipotle, poblano y ancho) y se determinó el contenido de compuestos fenólicos totales, la actividad antioxidante por los métodos de DPPH[•] e inhibición de la oxidación de β -caroteno y la habilidad de inhibir *in vitro* dos enzimas claves ligadas a la diabetes tipo 2 (α -amilasa y α -glucosidasa). El contenido de compuestos fenólicos totales de los extractos se encontró de 122 a 544 mg g/100 g de muestra. Todos los extractos a concentración de 2 mg/mL mostraron actividad inhibitoria sobre el radical DPPH[•] y la oxidación de β -caroteno. La inhibición de las actividades de α -glucosidasa varió de 12.5 % a 88.4% y para el efecto inhibitorio de la actividad α -amilasa se mostró de 0 % a 18.2%. Los extractos de chile jalapeño presentaron la mayor capacidad inhibitoria contra la acción de α -glucosidasa y no mostraron capacidad de inhibición contra la actividad α -amilasa. La inhibición de las enzimas α -glucosidasa y α -amilasa es una de las formas terapéuticas para retardar la digestión y absorción de los carbohidratos y en consecuencia la reducción de glucosa postprandial en sangre. Este estudio propone la importancia de consumir chiles debido a sus posibles propiedades benéficas para la salud.