



CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LA FRUTA COMESTIBLE DEL MAMUYO COLECTADO EN MICHOACÁN.

Andrés Romero Anaya¹, Tsanda Sánchez Rico², Alejandro Morales Guerrero³, Juvenal Esquivel Córdoba⁴ y Pedro Antonio García Saucedo¹

1 Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2 "Escuela Preparatoria Gral.Lázaro Cárdenas", 3 Instituto Tecnológico de Uruapan (ITSU), 4 Facultad de Agrobiología, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. and_i_010@hotmail.com

El género *Styrax* perteneciente a la familia *Styracaceae* que incluye aproximadamente 130 especies de árboles y arbustos ampliamente distribuidos en Asia, América y la parte sur de Europa. El mamuyo (*Styrax ramirezii* Greenm) es una especie endémica y silvestre de México perteneciente al género *Styrax* que se distribuye en los bosques centro occidentales del país presentando buena adaptación en los bosques de pino encino. Su fruto por lo general es irregularmente cilíndrico elipsoide, testa rugosa, semilla de color café, sin embargo solo se ha colectado en el estado de Michoacán. A diferencia de otras especies reportadas del mismo género, el mamuyo produce drupas comestibles pero hasta el momento los estudios son escasos sobre sus propiedades físicoquímicas o funcionales del fruto. El objetivo de este estudio fue evaluar las características físicas y químicas de los frutos de mamuyo colectados en la comunidad del Señaladero municipio de Hidalgo Michoacán, evaluado en madurez de consumo referido por los locatarios. Las variables evaluadas y los resultados que nos arrojaron los análisis físicos y químicos del fruto fueron: Sólidos Solubles Totales (15 ± 0.12 °Brix), pH (5.51 ± 0.09), peso (0.73 ± 0.16 g). También se midió su tamaño obteniendo un diámetro ecuatorial de (9.89 ± 0.94 mm); diámetro longitudinal (12.27 ± 1.20 mm), volumen ($0.65 \text{ cm}^3 \pm 0.9 \text{ cm}^3$), porcentaje de semilla (27.03 ± 4.37 %), porcentaje de ceniza (0.61 ± 0.07 %), porcentaje de jugosidad (76.3 ± 1.2 %) firmeza (2.91 ± 1.56 N), humedad (84.65 ± 1.21 g), extracto etéreo (0.61 ± 0.07 g). En lo que respecta al color del epicarpio los resultados obtenidos fueron: L* (56.11 ± 2.01), a* (0.75 ± 0.18) y b* (9.86 ± 1.24). Las características evaluadas del mamuyo lo sitúan como un importante fruto con potencial económico y también para proponerse en programas de fitomejoramiento.