



PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y COMPUESTOS FENÓLICOS DE JUGO DE TOMATE VARIEDAD SALADETTE

Ismael Ramirez Flores¹, María del Socorro López Cortés¹ y María Soledad Vázquez Murrieta¹

¹ Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional. ismaelramirez12@yahoo.com.mx

• RESUMEN

El presente trabajo propone cuantificar las características fisicoquímicas y compuestos fenólicos proveniente del estado de San Luis Potosí así como de dos municipios del Estado de México.

1. 1. INTRODUCCIÓN

El consumo de vegetales, constituyen una parte importante de la dieta ya que las frutas son excelentes fuentes de Vitamina C y fibra así como las hortalizas que aportan Vitamina A, tiamina, niacina y alrededor del 10% de las proteínas necesarias requeridas como parte de la energía en la dieta de la ingesta diaria recomendada (Fox y Cameron, 2008).

1. 2. TEORÍA

El tomate rojo es un producto vegetal, su componente mayoritario es el agua, seguido de los hidratos de carbono, los cuales le van a conferir un sabor dulce, como fuente de energía, de cada 100 g de porción comestible, aportan solo 22.17 kcal.

1. 3. PARTE EXPERIMENTAL

Parámetros fisicoquímicos

Se utilizó jugo de tomate obtenido de la porción carnosa mediante trituración y filtrado, para determinar Acidez titulable, pH, Sólidos Totales y Densidad.

Extracción metánolica

Aproximadamente 2.0 g de muestra se mezclaron con 10 ml de solución metánolica y se dejaron reposar en agitación durante 2 h en oscuridad a temperatura ambiente.

Compuestos fenólicos totales

Se mezclaron 200 µl del extracto polifenólico y 200 µl del reactivo de Folin-Ciocalteu durante 3 minutos en oscuridad a temperatura ambiente; se añadieron 3.0 ml de una solución de carbonato sódico al 3% a la mezcla.

Conclusiones

El tomate mexicano es una hortaliza rica en Compuestos Fenólicos, así como los datos fisicoquímicos resaltan que las características del fruto de las distintas regiones son de excelente calidad.