**Actividad antioxidante de extractos acuosos de cálices de jamaica, una alternativa para prolongar la vida de anaquel de productos cárnicos**

**López-Nahuatt, G.1\*, Sumaya-Martínez M.T.2, Jiménez-Ruiz, E.I.2, Balois-Morales, R.2, Medina-Carrillo, R.E.3, Guzmán-Ceferino, J.4**

**1Posgrado en Ciencias Biológico Agropecuarias, Unidad Académica de Agricultura, Universidad Autónoma de Nayarit, Carretera Tepic-Compostela Km. 9, C.P. 63780. Xalisco, Nayarit. México. 2Secretaria de Investigación y Posgrado, Unidad de Tecnología de alimentos, Universidad Autónoma de Nayarit. Tepic, Nayarit. 3Unidad Académica de QFB, Universidad Autónoma de Nayarit. Tepic, Nayarit. 4Division Académica Multidisciplinaria de los Ríos, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Tenosique, Tabasco. México. \*correo electrónico:** [**gln21@hotmail.com**](mailto:gln21@hotmail.com)

Actualmente el consumidor de productos cárnicos exige que sean inocuos y orgánicos, por lo cual, la industria se ha enfrentado a la necesidad de buscar alternativas naturales que coadyuven a la prolongación de la vida de anaquel de dichos productos. Se ha demostrado que las infusiones de cálices de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.) tienen una importante actividad antioxidante la cual podría aprovecharse en los productos cárnicos.

El presente trabajo evaluó la actividad antioxidante de 9 variedades de jamaica cultivadas en los estados de Nayarit, Oaxaca y Puebla. Se determinó la concentración de fenoles totales, antocianinas monoméricas totales, la actividad del atrapamiento de los radicales DPPH• y ABTS•+, así como la capacidad reductora de Fe (III) a Fe (II) y la capacidad de absorción de radicales de oxígeno.

La variedad “cruza negra” cultivada en el estado de Nayarit mostró las medias más altas CFT (41.14 mg EAG/g de cálices), AMT (9.35 mg de D3G/g de cálices), DPPH• (261.83 mg ET/g de cálices), ABTS•+ (46.92 mg EAA/g de cálices), FRAP (13.85 EAA/g) y ORAC (1027.16 µmol ET/g de cálices), ubicándose como la mejor variedad de las 9 analizadas; por lo cual, se utilizó para tratar carne de cerdo.

Se elaboraron sistemas modelos tipo hamburguesas para medir la oxidación de lípidos en crudo y cocinadas durante el almacenamiento en refrigeración por 12 días con la técnica de TBARS. Se encontró que al día 12 las hamburguesas tratadas con jamaica tanto crudas como cocinadas tuvieron un 30 y 63 % menos oxidación, respectivamente.

Debido a lo anterior se propone que la jamaica variedad “cruza negra”, la cual presenta una alta actividad antioxidante podría ser eficaz como un ingrediente natural para prolongar la vida de anaquel de productos cárnicos.