



COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y SENSORIAL DEL FRUTO TRADICIONAL CAIMITO (*CHRYSOPHYLLUM CAÍNITO* L) DE LA REGIÓN PACIFICO SUR NARIÑENSE



Introducción

El Caimito proviene de un árbol tropical y este se caracteriza por tener un buen sabor, este fruto es una baya en forma de globo y existen 2 tipos que se clasifican dependiendo del color de su cáscara, esta investigación estudió la composición nutricional del Caimito, a través de laboratorios bromatológicos y de análisis sensorial, pues el problema central fue el desconocimiento sobre las características nutricionales y sensoriales del fruto tradicional Caimito de la región pacifico sur nariñense

Metodología



Resultados

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADO
Humedad	g/ 100 g muestra (%)	90,97 ± 0,03
Proteína	g/ 100 g muestra (%)	0,76 ± 0,41
Carbohidratos totales	g/ 100 g muestra (%)	8,09
Calorías	Kcal / 100 g muestra	29,41
Grasas totales	g/ 100 g muestra (%)	ND

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADO
Ceniza	g/ 100 g muestra (%)	0,18 ± 0,31
Fibra cruda	g/ 100 g muestra (%)	0,01 ⁺
Fibra dietaria total	g/ 100 g muestra (%)	3,00 ± 4,56
Hierro	Mg / L muestra	0,46 ± 2,74
Magnesio	Mg/ 100 g muestra	8,72 ± 0,46
Calcio	Mg/ 100 g muestra	13,87 ± 1,82
Sodio	Mg / 100 g muestra	2,76 ± 1,00



Conclusiones

1. El fruto caimito en cuanto a macronutrientes el laboratorio de la UIS nos reporta que la humedad esta presente con un valor de 90,97 ± 0,03, acerca de los demás parámetros no arrojaron ningún dato significativo.
2. Dentro de los micronutrientes se pudo evidenciar que es un fruto que no arroja aportes de vitaminas, sin embargo, su valor significativo dentro de estos es el potasio con 72,43 ± 4,07.
3. En el Caimito fueron obtenidos porcentajes de aceptabilidad altos dentro de los parámetros escogidos, que son sabor, olor y color; estos tuvieron valores de 72,9 %, 62,9% y 65,5% respectivamente por lo que se puede decir que es en su gran mayoría aceptado para el consumo de los evaluadores.

BIBLIOGRAFIA

Hernández Sánchez M, Hernández Fuentes A, Elorza Martínez P, López Herrera M, López Jiménez M. Caracterización de frutos de caimito (*Chrysophyllum cainito* L.) en el estado de Veracruz, México. UDO Agrícola. [Internet]. 2009 9(1), 70-73. Disponible en: <http://www.bioline.org.br/pdf/cg09010>

Severiano-Pérez, P. ¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial? Interdisciplina. Revistas UNAM. [Internet]. 2019. 7(19), 47-68. Disponible en: <http://revistas.unam.mx/index.php/inter/article/view/70287>