

RESUMEN

El cacao blanco de Piura es reconocido a nivel internacional por su sabor y aroma. En la presente investigación se evaluó el potencial nutricional, antioxidante y perfil de compuestos volátiles de una pasta de cacao blanco proveniente de la zona de Morropón, Piura. Asimismo se determinó el contenido de manteca, perfil de ácidos grasos, concentración de compuestos fenólicos, flavonoides totales y contenido de metilxantinas.

El cacao blanco de Piura se caracterizó por su alto contenido de manteca (50.39%); siendo los ácidos grasos más representativos el oleico (37.4%), esteárico (34.7%) y palmítico (26.7%). El contenido de compuestos fenólicos y flavonoides es igual a 24.53 ± 2.16 mg ácido gálico/g pasta cacao y 24.47 ± 2.62 mg catequina/g pasta cacao, respectivamente. La concentración efectiva media (EC_{50}) para la actividad antioxidante (test de DPPH) de la pasta de cacao es igual a 0.004 ± 0.0001 mg de extracto por ml de la solución. El contenido de teobromina y cafeína en la pasta de cacao es de 6.89 y 1.94 mg/g pasta cacao, respectivamente. La relación Teobromina/Cafeína fue 3.55. Además, mediante la microextracción en fase sólida y la cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas se logró identificar la presencia de 14 compuestos volátiles; siendo el compuesto tetrametilpirazina el mayoritario (72.69%).

En el mercado internacional el cacao blanco de Piura goza de mucha aceptación. Este estudio contribuye a la caracterización química y actividad antioxidante de dicho cacao.