

2. INTRODUCCIÓN

La flor de jamaica y el laurel son hierbas importantes cultivadas en México, altamente distinguidas por su aroma y sabor particular. Ambas representan un gran mercado de consumo interno y exportación para el país, debido a sus propiedades culinarias, medicinales, usos ornamentales y de la industria en general. Estas especies vegetales se caracterizan por ser productos con una alta estabilidad en su almacenamiento, debido a un proceso de deshidratación que permite una mejor conservación de sus atributos sensoriales. Tanto la flor de jamaica como el laurel poseen componentes activos de importancia para la salud el ser humano.

La jamaica posee ácidos orgánicos, glucósidos y compuestos fenólicos (Stuart, 1981); estos últimos son considerados componentes biológicamente activos, debido a la presencia de agentes antioxidantes que ayudan a proteger a las células contra el daño oxidativo causado por los radicales libres (Wada y Ou, 2002). Dentro de estas sustancias fenólicas, los flavonoides y en particular las antocianinas, son de gran interés, ya que su participación en la dieta juega un papel importante en la protección contra el desarrollo del cáncer y las enfermedades coronarias del corazón (Howard *et al.*, 2003). A pesar de las ventajas que presenta la funcionalidad de los compuestos antioxidantes, factores como su baja estabilidad limitan su aplicación comercial. Por esta razón, la aplicación de tecnologías que permitan la conservación de estos compuestos es de gran utilidad para preservar sus propiedades funcionales.

Por otra parte, el aceite esencial de laurel, el cual es rico en volátiles como el cineol, sabineno y terpeniol (The International Centre for Science and High Technology, 2009) tiene diversas aplicaciones en la industria; sin embargo, la falta de conocimientos acerca de sus propiedades fisicoquímicas ha restringido el aprovechamiento de sus componentes funcionales.

Puesto que existe un interés creciente acerca del estudio de estos compuestos primordiales que permita un mayor conocimiento de la funcionalidad de estas hierbas,

y que a su vez, ayude a desarrollar nuevos productos, en este trabajo se evaluaron los agentes antioxidantes en extractos de flor de jamaica, y se determinó el rendimiento del extracto etéreo y del aceite esencial de laurel; así mismo, se evaluaron las características fisicoquímicas de este último.