

**ANÁLISIS PRELIMINAR DE ANTOCIANINAS EN FRUTO DE ICACO
(*Chrysobalanus icaco* L.)**

**PRELIMINAR ANALYSIS OF ANTHOCYANINS OF THE COCOPLUM FRUIT
(*Chrysobalanus icaco* L.)**

Georgina Vargas-Simón^{1, 2*}, Ramón Marcos Soto-Hernández² y María Teresa Rodríguez-González²

¹ Programa de Fisiología Vegetal y Programa en Botánica, Instituto de Recursos Genéticos y Productividad e Instituto de Recursos Naturales, Colegio de Postgraduados. Km. 36.5 Carr. México-Texcoco. C.P. 56230. Montecillo, Estado de México. ²Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Km. 0.5 Carr. Villahermosa-Cárdenas. C.P. 86000. Villahermosa, Tabasco, México.. Fax: 01 (993) 354-4308. Correo electrónico: gvargas@portium.com.mx

* Autor responsable

RESUMEN

El icaco (*Chrysobalanus icaco* L.) es una planta nativa, poco domesticada de América y África, distribuida en algunas zonas tropicales del mundo; sus usos son como alimento, medicinal y ornamental, principalmente. Sus frutos se caracterizan por tener diferencias morfológicas, particularmente en la pigmentación debida a la presencia de antocianinas. La identificación de estos compuestos serviría de base para estudios posteriores en el área quimiotaxonómica, ecológica y fisiológica. Por medio de técnicas cromatográficas en papel descendente y espectrales, se identificaron de forma cualitativa las antocianinas de los exocarpos de frutos rojos como cianidina 3-arabinósido y a la delphinidina 3,5-diglucósido en los de frutos morados, por comparación con estándares obtenidos de fuentes conocidas.

Palabras clave: Frutos, cromatografía, espectrofotometría, cianidina, delphinidina.

SUMMARY

The cocoplum (*Chrysobalanus icaco* L.) is a barely domesticated native plant from America and Africa; its is distributed in some of the world's humid tropics. Its main uses are as a food, medicine and ornamental. The fruits have morphological differences, particularly in pigmentation, due to the presence of anthocyanins. The identification of these substances may serve as a starting point for further studies in chemotaxonomy, ecology and physiology. Through chromatographic on descendent paper and spectrophotometric techniques, it was identified in a qualitative way the anthocyanins of the skin of red and purple fruits, as cyanidin 3-arabinoside and delphinidin 3,5 diglucoside, respectively, in comparison with standards.

Index words: Fruits, chromatography, spectrophotometry, cyanidin, delphinidin.