

Características químicas y sensoriales de las almendras (*Prunus Dulcis*).

J. Agric. Food Chem. 2019, 67, 10, 2743-2753

Almendra es un término utilizado para la semilla del árbol de almendra (*Prunus dulcis*(Mill.)) miembro del género *Prunus L.* De la familia de las Rosáceas, nativas de Asia central y cultivada en climas mediterráneos.

Las semillas de almendras cultivadas son ricas en lípidos (44%) proteínas(16%), fibras(11%), azúcares(4%), Vitamina E, y diferentes cantidades de amigdalina, un diglucósido que cuando se descompone, debido a la exposición durante la masticación a la saliva, produce cianuro de hidrógeno y benzaldehído. Este es el sabor que percibimos cuando las comemos, sin embargo la concentración es muy pequeña y no representa daño a la salud.

El sabor y el aroma que percibimos es la combinación de señales de nuestros receptores en la lengua y nariz.

También hay una serie de compuestos fenólicos y flavonoides que dan la sensación de astringencia.

En los estudios que se han hecho de los contenidos de las almendras se han encontrado una gran cantidad de compuestos volátiles, que les dan características especiales a cada variedad. Como es el ácido acético que le da un sabor a vinagre. Hexanóico que le da un sabor rancio.

1-butanol, sabor a fruta, 1-heptanol a hierba, hexanol a resina.

Cuando es tostada la almendra, ocurren reacciones químicas entre los componentes, y se producen una gran cantidad de furanos, lactonas, cetonas, piridinas, con diversos aromas.

Esto hace que una simple semilla sea un reactor químico muy complejo, del cual se han podido identificar una gran cantidad de componentes, dependiendo de la forma en que se procesa, y del lugar de cultivo.

Carlos Rius Alonso, FQ. UNAM