



Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

Caracterización Físicoquímica, Funcionalidad Tecnológica y Estabilidad Antioxidante de Hidrolizados Proteicos de Medusa Bola de Cañón (*Stomolophus sp. 2*)

Jakelinne Yadira Murrieta Barrera

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 20 de mayo de 2026, 10:00 horas.

Resumen

El presente estudio se enfoca en el aprovechamiento de la medusa bola de cañón (*Stomolophus meleagris*) como fuente alternativa de proteínas con potencial aplicación en la industria alimentaria. Actualmente, existe un interés creciente por desarrollar ingredientes funcionales sostenibles provenientes de recursos marinos poco aprovechados, debido a sus propiedades tecnofuncionales y su capacidad para generar compuestos bioactivos. En este contexto, se realizaron extracciones proteicas mediante tratamientos alcalinos con NaOH y ácidos con CH₃COOH, con el objetivo de evaluar el rendimiento de recuperación de sólidos y posteriormente obtener hidrolizados proteicos mediante hidrólisis enzimática controlada utilizando Alcalasa 2.4 L. Los resultados obtenidos muestran que la extracción alcalina presentó un mayor rendimiento seco promedio (30.44 ± 10.63 %) en comparación con la extracción ácida (13.20 ± 0.90 %), lo que sugiere una mayor recuperación de sólidos bajo condiciones alcalinas. Asimismo, el análisis de proteína mediante el método Kjeldahl mostró un contenido proteico de 80.34 % para la extracción alcalina y de 49.66 % para la extracción ácida, indicando que la extracción alcalina favoreció tanto la recuperación de sólidos como la obtención de extractos con mayor contenido de proteína. Esto se puede deber a que las condiciones alcalinas favorecen la solubilización y liberación de proteínas.

Palabras clave: Medusa bola de cañón, proteínas marinas, extracción alcalina, extracción ácida, hidrolizados proteicos, péptidos bioactivos, propiedades tecnofuncionales.

Vo.Bo. Dra. Josafat Marina Ezquerra Brauer
Director/Directora de Tesis

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

