

Consumo de flores comestibles mexicanas en el estado de Guanajuato: un estudio preliminar

Sara E. Pacheco-Pantoja¹, Izeth Y. Cruz-Castillo¹, Jimena Castro-Palafox¹, Missael A. Ramos-Vargas¹, Stanislav Mulík, María Hernández-Carrión, César Ozuna^{1,*}

¹ Departamento de Alimentos, División de Ciencias de la Vida, Campus Irapuato-Salamanca, Universidad de Guanajuato, México. *cesar.ozuna@ugto.mx

Resumen

Actualmente, el consumo de flores a nivel global ha ido en incremento debido a diversas razones, incluyendo sus propiedades nutrimentales. El estado de Guanajuato posee una gran diversidad de flores comestibles endémicas de México y estas son parte de la gastronomía de la región. El objetivo principal de este trabajo fue investigar el conocimiento, consumo y aceptabilidad de flores comestibles mexicanas en el estado de Guanajuato. Por tal motivo, se diseñó un cuestionario con 23 preguntas, en el cual se evaluaron principalmente el conocimiento de las flores comestibles mexicanas, los hábitos y frecuencia de consumo de estas flores, los platillos en los que se han consumido, los sitios donde se consumieron, el nivel de agrado y las sensaciones provocadas por el consumo de estas flores, entre otros aspectos. El cuestionario fue aplicado a un total de 90 personas de diferentes municipios del estado de Guanajuato y la recolección de datos se llevó a cabo a través de la plataforma digital de Google Formularios. Con base en los resultados obtenidos, la florifagia en el estado de Guanajuato es un tema conocido, siendo la flor de calabaza la más popular. El consumo de flores entre la población guanajuatense se da de forma ocasional, principalmente en platillos tradicionales elaborados en el hogar. El bajo consumo de otras flores comestibles mexicanas se debe a su poca disponibilidad en el mercado. Sin embargo, la población guanajuatense está dispuesta a incrementar su consumo basándose en la calidad y en el sabor de estas flores.

Palabras clave: Gastronomía mexicana; cocina tradicional; florifagia; flores endémicas mexicanas.

Introducción

En los últimos años, las necesidades alimenticias de las poblaciones han cambiado a medida que estas han migrado hacia estilos de vida más saludables. En este sentido, las flores comestibles poseen alto valor nutricional y contienen compuestos bioactivos (Fernandes et al., 2018; Loizzo et al., 2016). Además, la popularidad del consumo de flores ha incrementado en el sector gastronómico y esto es debido a que las flores aportan gustos, sabores y aromas interesantes a las preparaciones donde son incorporadas (Mulík & Ozuna, 2020; Loizzo et al., 2016).

Las flores comestibles son relevantes en diferentes regiones de México y han formado parte la dieta de sus comunidades desde tiempos prehispánicos. En este sentido, en ciertos municipios del estado de Guanajuato, principalmente en el noreste del estado, las flores de agave o maguey (*Agave salmiana*), colorín (*Erythrina americana*), palma o izote (*Yucca filifera*) y cactáceas (*Opuntia ficus-indica* L.) son flores abundantes, puesto que su crecimiento es bien favorecido por las condiciones climáticas de la región. Además, otras flores como la de calabaza (*Cucurbita pepo* L.) son encontradas en gran parte del país, incluyendo a Guanajuato (Aquino-Bolaños et al., 2013).

El objetivo principal de este trabajo fue investigar el conocimiento, consumo y aceptabilidad de flores comestibles mexicanas en el estado de Guanajuato. Así mismo, esta investigación busca difundir el conocimiento sobre las flores comestibles mexicanas como ingredientes que dan valor agregado a la cocina tradicional mexicana.

Materiales y Métodos

Preguntas de investigación

Este estudio pretendió dar respuesta a las siguientes preguntas de investigación:

- ¿Las personas del estado de Guanajuato conocen las flores comestibles mexicanas?
- ¿Cómo y con qué frecuencia consumen las flores comestibles mexicanas las personas del estado de Guanajuato?
- ¿Cuál es el grado de aceptabilidad que los guanajuatenses tienen hacia las flores comestibles mexicanas?

Instrumento

Para dar respuesta a estas preguntas se realizó un cuestionario para conocer el conocimiento, el consumo y la aceptabilidad de las flores comestibles mexicanas. Este cuestionario constó de 23 preguntas, las primeras de las cuales fueron sobre los datos sociodemográficos de los participantes y las posteriores sobre el conocimiento, el consumo y la aceptabilidad de las flores comestibles mexicanas. En el cuestionario se evaluaron principalmente el conocimiento de las flores comestibles mexicanas, los hábitos y frecuencia de consumo de estas flores, los platillos en los que se han consumido, los sitios donde se consumieron, el nivel de agrado y las sensaciones provocadas, entre otras características. El cuestionario fue capturado en la plataforma digital de Google Formularios (<https://docs.google.com/forms/u/0/>) y aplicado en línea después de que el participante aceptara la declaración de consentimiento de la política de privacidad.

Muestra y recolección de datos

La recolección de datos se llevó a cabo en diferentes municipios del estado de Guanajuato, garantizando que toda la información obtenida fuese tratada con absoluta confidencialidad y cumpliendo todas las cuestiones éticas. Los 90 participantes fueron habitantes que radican en el estado de Guanajuato, con diferentes niveles educativos, entornos de vida u otras características sociodemográficas. Posteriormente a la recolección de los datos, estos fueron procesados, graficados e interpretados.

Resultados y Discusión

Datos sociodemográficos de los participantes

Del total de la población guanajuatense encuestada en esta investigación (n=90), el 40% de las personas tiene entre 25-39 años, mientras que para los rangos de 40-60 años y menos de 25 años coincidieron cada uno de ellos en un 29% (figura 1). De esta población, el 61% corresponde a mujeres, el 34% a hombres y el 4% no se identificó con ninguno de estos géneros. Respecto a la zona donde radican, el 90% de las personas encuestadas habitan en zonas urbanas y el resto en zonas rurales (figura 2). En relación con su nivel educativo e ingreso económico mensual, el 41% de los encuestados poseen un nivel educativo concluido de licenciatura y el 60% del total de encuestados tienen un ingreso mensual menor a \$10,000, respectivamente.

En cuanto a sus hábitos diarios, la mayor parte de la población del estado de Guanajuato encuestada está interesada en cuidar su cuerpo y por ello cuida su alimentación (60%), además, les gusta consumir productos de origen natural (60%). Estas características de los encuestados podrían contribuir beneficiosamente al consumo de flores comestibles endémicas de México ya que, actualmente, más gente está interesada en consumir productos de origen natural.

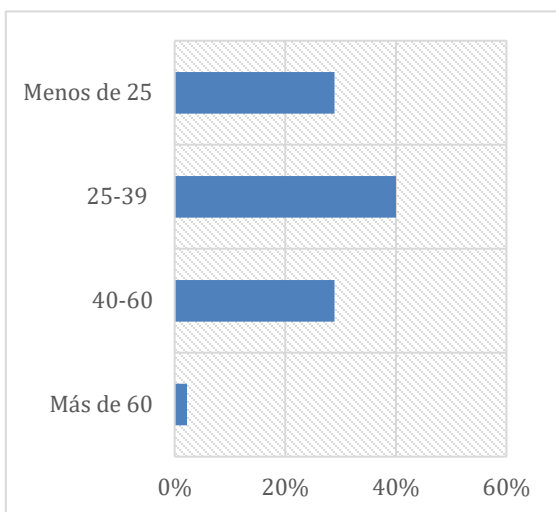


Figura 1. Edades de los encuestados (n=90).

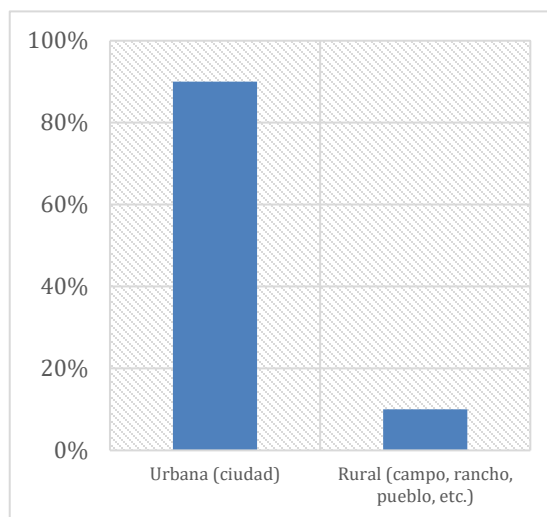


Figura 2. Zona del país donde habitan los encuestados (n=90).

Conocimiento, consumo y aceptabilidad de las flores comestibles mexicanas

Con respecto al conocimiento de las flores comestibles mexicanas, del total de la población encuestada, el 96% sabe que existen flores comestibles endémicas de México (figura 3). Así, las flores más conocidas por los encuestados son la flor de calabaza (99%), campasúchil (79%) y la flor de magüey (59%) (figura 4).

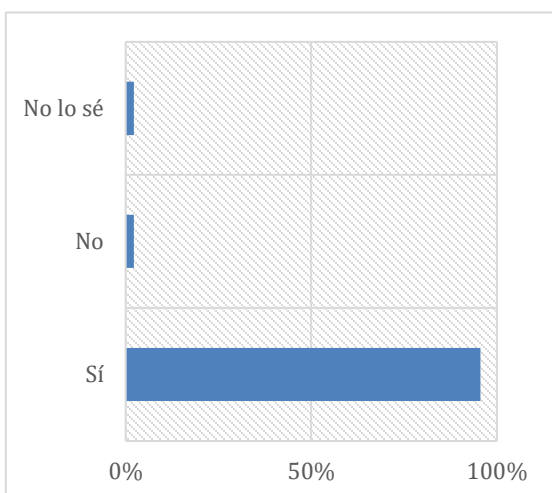


Figura 3. Encuestados que conocen flores comestibles mexicanas (n=90).

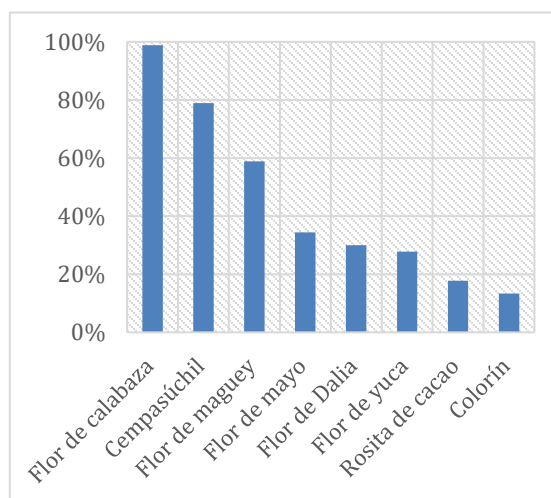


Figura 4. Flores comestibles mexicanas que ya conocía el encuestado (n=90).

De igual forma, estas tres flores resultaron ser las que los participantes más reconocían como flores comestibles (figura 5). Del total de los encuestados, el 94% habían consumido en alguna ocasión flores comestibles, siendo la flor de calabaza la más consumida entre ellos (figura 6). El alto consumo de la flor de calabaza en el estado de Guanajuato puede ser atribuido a su disponibilidad en el mercado y a su versatilidad en la cocina mexicana.

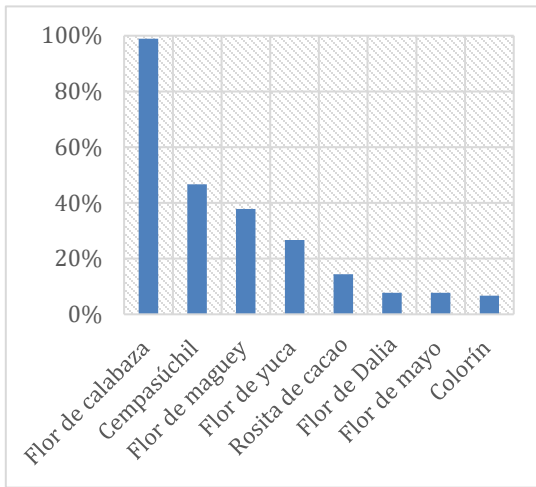


Figura 5. Flores mexicanas que el encuestado ya sabía que eran comestibles (n=90).

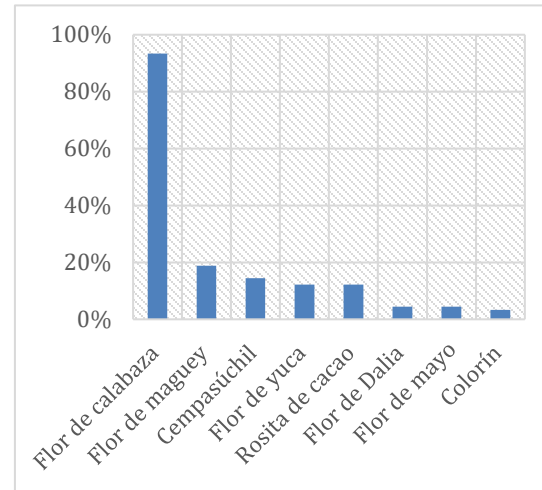


Figura 6. Flores comestibles mexicanas que el encuestado ha consumido (n=90).

Entre las principales razones por las que la población encuestada ha consumido estas flores están que en su familia las preparan o las consumía de pequeño en su hogar (72%) y la curiosidad o para conocer su sabor (48%). Finalmente, el 60% del total de los encuestados considera que ha tenido una experiencia muy buena al consumir flores comestibles mexicanas. Respecto al consumo de flores comestibles mexicanas en el estado de Guanajuato, la principal razón por la que no las incluyen en la dieta es su poca disponibilidad en el mercado (69%). Del total de la población encuestada, el 79% afirma consumir flores comestibles mexicanas de forma muy ocasional (figura 7), principalmente en platillos como quesadillas (86%), guisos (70%) y ensaladas (39%) (figura 8). Sin embargo, este consumo podría incrementar basándose en el sabor (91%), aspecto (69%) y calidad (64%) de las flores comestibles mexicanas (figura 9).

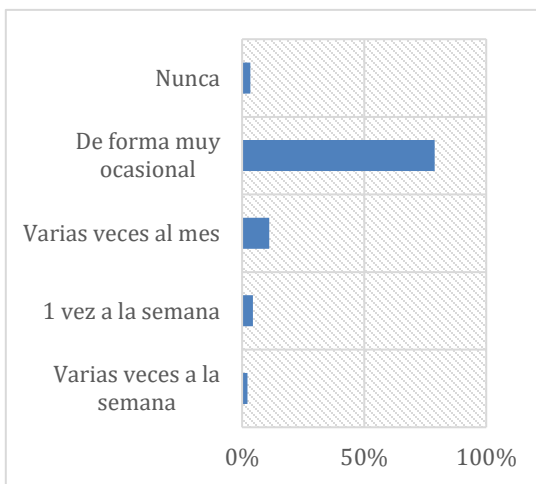


Figura 7. Frecuencia con la que el encuestado consume flores mexicanas (n=90).

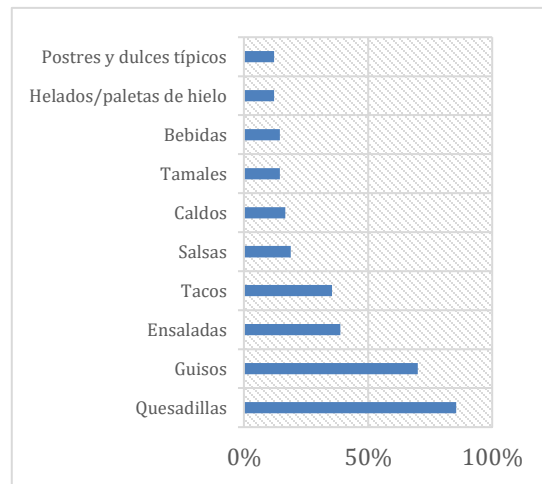


Figura 8. Platillos con flores comestibles mexicanas que el encuestado ha consumido (n=90).

De acuerdo con la figura 10, los lugares donde mayoritariamente los encuestados consumen este tipo de flores son en casa (78%), mercados (42%) y puestos de comida callejera (40%). Este resultado está probablemente relacionado a que el consumo de flores comestibles mexicanas está asociado a costumbres familiares y a la cocina tradicional.

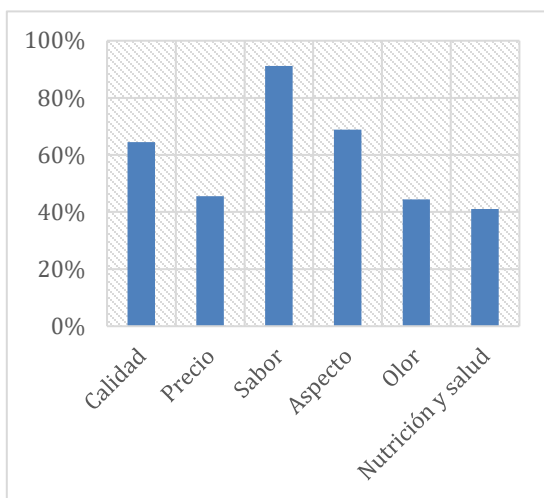


Figura 9. Criterios que el encuestado tomaría en cuenta para adquirir un platillo con flores comestibles mexicanas (n=90).

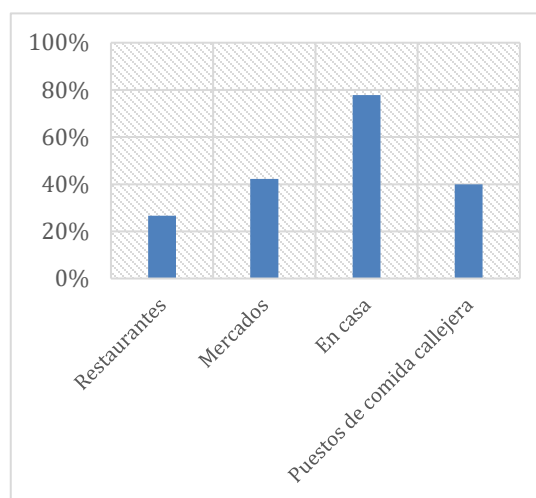


Figura 10. Lugar donde el encuestado ha consumido platillos con flores comestibles mexicanas (n=90).

Conclusiones

Con base en los resultados obtenidos en esta investigación se puede concluir que el consumo de flores en el estado de Guanajuato es un tema conocido, siendo la flor de calabaza la más popular y consumida entre la población. A pesar de identificar varias flores como comestibles, tales como la flor de yuca, la flor de maguey y el cempasúchil, su consumo entre los encuestados del estado de Guanajuato es mucho menor que el de la flor de calabaza. El consumo de flores comestibles en el estado se da principalmente dentro del hogar y las flores se incorporan en recetas tradicionales, tales como quesadillas y guisos. Sin embargo, este consumo solamente se da de forma ocasional, probablemente debido a la poca disponibilidad de estas flores en el mercado. La población guanajuatense afirma que podría incrementar su consumo, basándose principalmente en el sabor, el aspecto y la calidad de las flores. Por tal motivo, sería importante impulsar la difusión del conocimiento que existe sobre las flores comestibles mexicanas en las ciudades y los beneficios que estas podrían aportar a la salud del consumidor. Así, tanto la población guanajuatense como la población mexicana en general podrían beneficiarse con el incremento en el consumo de estas flores que ya conocen.

Referencias

- Aquino-Bolaños, E. N., Urrutia-Hernández, T. A., López Del Castillo-Lozano, M., Chávez-Servia, J. L., & Verdalet-Guzmán, I. (2013). Physicochemical Parameters and Antioxidant Compounds in Edible Squash (*Cucurbita Pepo*) Flower Stored under Controlled Atmospheres. *Journal of Food Quality*, 36(5), 302-308.
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A., & Ramalhosa, E. (2018). Effects of different drying methods on the bioactive compounds and antioxidant properties of edible *Centaurea* (*Centaurea cyanus*) petals. *Brazilian Journal of Food Technology*, 21.
- Loizzo, M. R., Pugliese, A., Bonesi, M., Tenuta, M. C., Menichini, F., Xiao, J., & Tundis, R. (2016). Edible flowers: a rich source of phytochemicals with antioxidant and hypoglycemic properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(12), 2467-2474.
- Mulík, S., & Ozuna, C. (2020). Mexican edible flowers: cultural background, traditional culinary uses, and potential health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100235.