Determinación del perfil fitoquímico y efecto antioxidante de la fruta de *Garcinia*madruno en la provincia de Napo

La Amazonía es un lugar megadiverso que alberga una gran cantidad de especies frutales como la *Garcinia madruno*, un árbol de 10 a 25 metros de altura con corteza rica en taninos y hojas simples. Crece en bosques húmedos del norte de América del Sur, en altitudes de 50 a 400 msnm, con temperaturas de 25°C a 28°C y precipitaciones de 1500 a 4000 mm, prefiriendo suelos bien drenados y sombra ligera.

El fruto del *Garcinia madruno*, conocido como madroño, tiene pulpa blanca, piel amarillenta y mide de 4 a 9 cm de largo. Es rico en flavonoides, beneficiosos para la salud cardiovascular, y compuestos fenólicos como benzofenonas, útiles en el tratamiento del cáncer de colon. También contiene biflavonoides y carotenoides, que sintetizan la vitamina A y reducen enfermedades crónicas. Además, posee propiedades antiinflamatorias y beneficios digestivos debido a su fibra dietética.

Este fruto se considera un alimento funcional por sus nutrientes y componentes biológicamente activos. Aunque el *Garcinia mangostana* asiático es más conocido y comercializado, el *Garcinia madruno* es menos conocido fuera de la Amazonía debido a la limitada información nutricional y su rareza comercial.

La fundación Ishpingo y la hacienda "Jatun Yaku" buscan expandir el cultivo de *Garcinia madruno* para producir productos ricos en nutrientes, aunque su conocimiento es aún limitado. Por lo que en este proyecto se determinará el perfil fitoquímico y su actividad antioxidante de la fruta *Garcinia madruno* mediante ensayos químicos para comparar con los valores pertenecientes a *G. mangostana*.