



PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS DE LAS CÁSCARAS DE LIMÓN Y NARANJA, EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN, SOBRE DIVERSOS MICROORGANISMOS

CÉSAR CHEUQUE CERDA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA

RESUMEN

Tanto el limonero como el naranjo, *Citrus limon* y *Citrus sinensis* por sus respectivos nombres científicos, son especies que poseen una amplia distribución a lo ancho de todo el mundo, abarcando su cultivo, lugares tan distantes como Europa y Asia, así como también en buena parte del continente americano y por supuesto, en el territorio nacional. Pese a que se han descrito varias formas para clasificarlos taxonómicamente, hoy en día se les clasifica dentro de la familia *Rutaceae*, en la tribu *Citrae* de la subfamilia *Aurantioides*. El objetivo principal de este estudio es comprobar si la cáscara de los frutos de *Citrus limon* y *Citrus sinensis*, que es en principio la primera barrera de defensa contra el mundo exterior, posee propiedades antimicrobianas sobre miembros de siete géneros bacterianos que poseen gran importancia clínica, debido a su afinidad por causar infecciones en el ser humano. Estas bacterias son *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecalis*, *Escherichia coli*, *Proteus vulgaris*, *P. mirabilis*, *Acinetobacter baumannii*, *Pseudomonas aeruginosa*, y *Listeria monocytogenes*. Además de apreciar si el grado de maduración de los frutos, provoca algún cambio en esta actividad. Los resultados obtenidos, muestran que los extractos obtenidos a partir de la cáscara de naranja, poseían actividad frente a 5 de las 21 cepas analizadas. Estas cepas correspondieron a las especies *Staphylococcus aureus*, *Proteus vulgaris*, *Proteus mirabilis* y *Escherichia coli*. Es importante señalar de que, aunque resultan interesantes los resultados obtenidos, es necesario la elaboración de estudios más profundos que permitan identificar y purificar el o los agentes químicos responsables de las actividades observadas.