



El cascalote y su importancia

CIAD Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

(Libidibia coriaria)

Neydi Mayte De la Torre-Juárez
José Juan Buenrostro-Figueroa



Árbol de hasta
10 m
de altura

Nativo del Sur-Oeste de
México y América Central



Sus flores se agrupan en inflorescencias de 3-5 cm
con 15-20 flores. Los pétalos son carnosos,
color crema amarillento a **blanco verdoso**

Hojas **verdes claro** en
pinnas de 3 a 10 pares



Fruto en forma de **vainas**
irregulares, **verdes** o
cafés según la madurez



Ricas en
taninos

Producción de hasta 150 kg
de vainas/árbol

Usos: curtido de pieles, alimento
para ganado y medicina **tradicional**

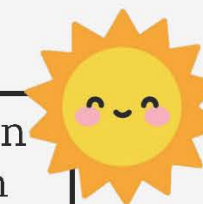


-Antiinflamatorio
-Antimicrobiano
-Antidiarreico
-Antioxidante

Crece en suelo:



Presente en
zonas con
abundante sol





¿Qué es el cascalote y por qué es importante?

José Juan Buenrostro-Figueroa*
Neydi Mayte De la Torre Juárez

Centro de investigación en Alimentos y Desarrollo (CIAD)

*Autor para correspondencia: jose.buenrostro@ciad.mx

Literatura recomendada

- Cipriano-Salazar, M., Salem, M. Z. M., Elghandour, M. M. M. Y., Selim, S., Lackner, M., & Salem, A. Z. M. (2025). Phytochemical profile and biological activities of *Caesalpinia coriaria* extract: a review [Mini Review]. *Frontiers in Veterinary Science*, Volume 12 - 2025. <https://doi.org/10.3389/fvets.2025.1629447>
- López-Cárdenas, F., Ochoa-Reyes, E., Baeza-Jiménez, R., Tafolla-Arellano, J. C., Ascacio-Valdés, J. A., & Buenrostro-Figueroa, J. J. (2023). Solid-State Fermentation as a Sustainable Tool for Extracting Phenolic Compounds from Cascalote Pods. *Fermentation*, 9(9).
- Olmedo-Juárez, A., Briones-Robles, T. I., Zaragoza-Bastida, A., Zamilpa, A., Ojeda-Ramírez, D., Mendoza de Gives, P., Olivares-Pérez, J., & Rivero-Perez, N. (2019). Antibacterial activity of compounds isolated from *Caesalpinia coriaria* (Jacq) Willd against important bacteria in public health. *Microbial Pathogenesis*, 136, 103660. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.micpath.2019.103660>

Semblanzas de autores

José Juan Buenrostro-Figueroa. Es Investigador Titular del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Tiene experiencia en biotecnología alimentaria, enfocada en el desarrollo de bioprocesos microbianos para valorizar residuos agroindustriales y especies vegetales subutilizadas de forma sustentable. Cuenta con una amplia producción científica y es miembro Nivel II del SNII.

Neydi Mayte De la Torre Juárez. Es Ingeniera en Agroalimentos por la UNICACH y Maestra en Ciencias por el Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo (CIAD). Cursa el Doctorado en Ciencias en el CIAD, donde se desempeña en el laboratorio de Biotecnología y Bioingeniería, enfocando su investigación en especies vegetales subutilizadas para la obtención de compuestos bioactivos.

