

Cuadro 2. Composición proximal (%) de 11 genotipos de nopal (*Opuntia* spp.) sobresalientes en producción de fruto.

	Extracto etéreo Carbohidratos	Fibra Dietaria	Total	Ceniza	Proteína Cruda
“Pico Chulo”	14.23 ± 0.98	61.28 ± 3.63	1.33 ± 0.03	8.34 ± 0.75	8.10 ± 1.27
“Selección Hidalgo”	13.11 ± 1.10	64.44 ± 1.32	1.36 ± 0.13	5.13 ± 0.09	8.79 ± 1.22
“Tapón Aguanoso”	15.87 ± 0.48	59.15 ± 1.58	1.12 ± 0.09	7.88 ± 0.53	8.65 ± 0.48
“Cristalina”	13.26 ± 0.97	67.08 ± 2.32	0.79 ± 0.07	4.66 ± 0.40	6.96 ± 1.12
“Rojo Vigor”	15.14 ± 0.46	64.36 ± 1.11	1.64 ± 0.11	6.50 ± 0.0	5.83 ± 0.58
“Rojo Pelón”	12.62 ± 0.32	65.25 ± 4.36	1.41 ± 0.09	7.28 ± 0.13	6.49 ± 0.46
“Cardona”	16.77 ± 0.52	60.05 ± 1.19	1.44 ± 0.08	7.59 ± 0.57	7.46 ± 0.61
“San Juanera”	15.30 ± 0.63	60.85 ± 2.11	1.81 ± 0.08	6.72 ± 0.31	8.36 ± 0.47
“Rosa de Castilla”	11.61 ± 0.87	64.22 ± 1.68	1.69 ± 0.02	6.34 ± 0.57	8.51 ± 1.01
“Amarilla Montesa”	15.30 ± 0.33	63.32 ± 1.52	1.66 ± 0.11	8.69 ± 0.0	4.78 ± 0.87
“X. Cuaresmeño”	10.40 ± 0.27	63.96 ± 2.07	1.14 ± 0.01	7.86 ± 0.11	50.0 ± 0.34