

**Cuadro 4. Capacidad antioxidante y contenido de fenoles totales en genotipos de nopal (*Opuntia* spp.) sobresalientes en producción de fruto.**

Genotipo	Capacidad antioxidante* (mMol/L EqTrolox)	Fenoles Totales** (mg EAG/100mg)
“Pico chulo”	43.62 ± 0.22	60.73 ± 0.61
“Selección Hidalgo”	18.75 ± 1.57	82.61 ± 0.61
“Tapón Aguanoso”	13.18 ± 0.86	84.33 ± 0.61
“Cristalina”	13.06 ± 0.37	65.66 ± 2.12
“Rojo Vigor”	39.09 ± 0.49	107.49 ± 0.00
“Rojo Pelón”	18.23 ± 0.08	67.59 ± 1.21
“Cardona”	24.46 ± 1.84	109.64 ± 1.82
“San Juanera”	51.68 ± 0.17	74.67 ± 0.30
“Rosa de Castilla”	30.54 ± 2.90	74.46 ± 0.61
“Amarilla Montesa”	15.20 ± 0.18	63.73 ± 0.61
“Xoconostle Cuaresmeño”	53.0 ± 0.01	141.81 ± 1.21

\*Datos expresados como la Media de 4 repeticiones ± desviación estándar. Resultados expresados como mMol/LEqTrolox.

\*\*Datos expresados como la Media de 3 repeticiones ± desviación estándar.