

# 1. INDICE

CONTENIDO	PÁGINA
2.-Resumen.....	6
3.-Introducción.....	7
4.-Marco teórico.....	9
4.1 Antecedentes generales de <i>Fragaria x ananassa</i> .....	9
4.1.2 Caracterización de flavonoides y contenido antioxidante.....	10
4.1.3. Actividad enzimática de <i>Fragaria x ananassa</i> .....	11
4.1.4 Contenido de solidos solubles (CSS) y acidez titulable (AT) de <i>Fragaria x ananassa</i> .....	12
4.2 Metil jasmonato (MeJA).....	13
5.- Hipótesis.....	16
6.-Objetivos.....	16
6.1 Objetivo general.....	16
6.2 Objetivos específicos.....	16
7.- Material y métodos.....	17
7.1 Material vegetal.....	17
7.2 Productos químicos y tratamientos.....	17
7.3 Diseño experimental.....	18
7.4 Extracción y preparación de las muestras.....	18
7.5 Determinación de antocianinas.....	19

7.6 Determinación de proantocianinas.....	20
7.7 Determinación de actividad enzimática	
7.7.1 Determinación actividad de catalasa (CAT).....	21
7.7.2 Determinación de ascorbato peroxidasa (APX).....	21
7.7.3 Determinación de guaiacol peroxidasa (GPX).....	22
7.8 Determinación de contenido sólidos solubles (CSS) y acidez titulable (AT).....	22
7.9 Análisis estadístico.....	23
8.-Resultados.....	24
8.1 Contenido de antocianinas.....	24
8.2 Contenido de proantocianinas.....	25
8.3 Actividad enzimática de CAT, GPX y APX	
8.3.1 Actividad de catalasa (CAT).....	26
8.7.2 Actividad de ascorbato peroxidasa (GPX).....	27
8.7.3 Actividad de guaiacol peroxidasa (APX).....	28
8.4 Relación CSS/AT.....	29
9.- Discusión.....	30
10.- Conclusión.....	33
11.-Bibliografía.....	34