

ÍNDICE

	Página
1. INTRODUCCIÓN	9
1.1 Hipótesis	11
1.2 Objetivo general	11
1.3 Objetivos específicos	11
2. REVISIÓN BIBLIOGRAFICA	12
2.1 Generalidades del manzano	12
2.2 Manzana cv. Cripp's Pink	12
2.3 Manzana cv. Rosy Glow	12
2.4 Coloración de la fruta	13
2.5 La pigmentación en manzanas	13
2.5.1 Efecto de la luz sobre los pigmentos.....	13
2.5.2 Efecto de la Temperatura sobre los pigmentos.....	14
2.6 Compuestos fenólicos	14
2.7 Inhibición de los pigmentos	14
2.7.1 Embolsado.....	15
3. MATERIALES Y MÉTODOS	16
3.1 Localización y material vegetal del ensayo	16
3.2 Toma de muestras y diseño experimental	16
3.3 Evaluaciones realizadas	16
3.3.1 Índices de madurez.....	16
3.3.2 Análisis de pigmentos.....	17
3.3.3 Determinación de fenoles totales.....	17
3.3.4 Capacidad antioxidante por metodología ORAC.....	18
3.4 Análisis estadístico	19
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	20
4.1 Concentración de pigmentos	20
4.1.1 Concentración de pigmentos en cara expuesta del fruto.....	20
4.1.2 Concentración de pigmentos en cara no expuesta del fruto.....	21
4.2 Compuestos fenólicos totales y capacidad antioxidante	23
4.3 Índices de madurez	25

4.4 Resumen Climático 28

5. CONCLUSIONES..... 29

6. BIBLIOGRAFIA 30