

V. CONCLUSIONES

Las características físicas de peso, diámetro ecuatorial y axial, y las propiedades fisicoquímicas de acidez titulable y concentración de ácido ascórbico de los frutos de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill) estudiados, híbridos Alcudia y Rocío, presentan un comportamiento similar y ascendente hasta el día de cosecha donde se obtiene el máximo que coincide con la aparición del color rojo propio de los frutos climatéricos, en proceso de maduración en postcosecha. .

La concentración de ácido ascórbico en el híbrido Rocío alcanzó un máximo a los 40 días después de antesis, día de cosecha. El híbrido Alcudia presentó un máximo a los 43 días, día en el cual la piel de los dos híbridos tiene el 60% de su superficie de color rojo. Al final de la maduración los dos híbridos aumentaron la concentración de ácido ascórbico.

La actividad enzimática AOX desciende hasta un mínimo en el día de cosecha en los dos híbridos ; para luego alcanzar el máximo cuando los frutos han alcanzado su madurez de consumo máxima, y el ácido ascórbico tiende a disminuir su concentración debido a su participación en las reacciones de respiración propias de frutos climatéricos y en la detoxificación de los cloroplastos.

En general, existe una estrecha relación entre el comportamiento bioquímico de los híbridos Rocío y Alcudia y la aparición del color rojo de la piel, aumento del turgor celular, y percepción de aromas y sabores característicos de frutos de tomate maduros.

Los frutos deben cosecharse cuando la superficie de la piel alcance el color 4 (60% de color rojo), y consumirse en el color 5 (100% de color rojo) para ingerir la máxima concentración de ácido ascórbico en los híbridos Rocío y Alcudia, como fruta fresca.