

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer el comportamiento del ácido ascórbico y la actividad enzimática ascorbato peroxidasa (APOX) y ascorbato oxidasa (AOX) en tres variedades de tomates, *Lycopersicon esculentum* Mill., (Daniela, Alcudia y Rocío), durante el desarrollo del fruto y su maduración fisiológica y cultivadas en Colombia bajo condiciones de invernadero.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

2.2.1 Determinar del contenido de ácido ascórbico por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC), en tres variedades o híbridos de tomate, *Lycopersicon esculentum* Mill. (Daniela, Alcudia y Rocío) en diferentes grados de desarrollo y maduración, cultivados en invernadero.

2.2.2 Analizar, por espectrofotometría ultravioleta-visible (UV-VIS), la actividad enzimática ascorbato peroxidasa (APOX) y ascorbato oxidasa (AOX), en las variedades de tomate mencionadas, en diferentes grados de desarrollo y maduración y cultivadas bajo condiciones de invernadero.

2.2.3 Relacionar la evolución del color de la cáscara de los frutos de tomate con parámetros bioquímicos tales como la evolución en el contenido de ácido ascórbico, y la evolución en la actividad enzimática APOX y AOX durante el mismo período planteado.