

ÍNDICE

DEDICATORIAS	
AGRADECIMIENTOS	
LISTA DE CUADROS	
LISTA DE FIGURAS	
ABREVIATURAS	
RESUMEN	
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	
ANTECEDENTES.....	3
ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN.....	3
EL CHILE HABANERO.....	4
Clasificación taxonómica del chile habanero.....	5
Descripción botánica del chile habanero.....	5
Usos y aplicaciones.....	7
ANTIOXIDANTES.....	8
ASCORBATO.....	9
Biosíntesis del ascorbato en las plantas.....	11
Ciclo del ascorbato-glutación (Ciclo de Halliwell-Asada).....	13
GLUTACIÓN.....	14
Síntesis y degradación de glutación.....	15
Funciones del glutación.....	16
CAROTENOIDES.....	18

Clasificación de los carotenoides.....	19
JUSTIFICACIÓN.....	21
CAPÍTULO 2	
OBJETIVOS.....	22
OBJETIVO GENERAL.....	22
OBJETIVOS PARTICULARES.....	22
DISEÑO EXPERIMENTAL.....	23
CAPÍTULO 3	
MATERIALES Y MÉTODOS.....	24
MATERIAL BIOLÓGICO.....	24
MÉTODOS.....	24
Obtención del extracto.....	24
Determinación de ascorbato.....	25
Determinación de glutatión.....	26
Determinación de proteínas.....	28
Extracción de carotenoides.....	29
Cuantificación de pigmentos.....	30
CAPÍTULO 4	
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	35
Determinación de las condiciones óptimas para la cuantificación de pigmentos.....	35
Determinación de los niveles de pigmentos presentes en frutos de <i>Capsicum chinense</i> Jacq. con diferentes grados de maduración.....	36

Contenido de ascorbato en frutos de *Capsicum chinense* Jacq.... 42

Contenido de glutatión en frutos de *Capsicum chinense* Jacq..... 50

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES..... 58

BIBLIOGRAFÍA..... 59