

# ÍNDICE

INTRODUCCION.	1
CAPÍTULO I...	3
FUNDAMENTO O MARCO TEÓRICO....	3
1. El chile.	3
1.1. Origen y distribución.	3
1.1.1. El chile habanero....	4
1.1.2. Clasificación taxonómica del chile habanero.....	4
1.1.3. Descripción de la planta y el fruto.	5
1.1.4. El picor de los frutos...	7
1.1.5. Capsaicinoides....	8
1.2. Importancia.	11
1.2.1. Usos.	11
1.2.2. Producción.	12
1.3. Los aminoácidos...	13
1.4. Síntesis de los aminoácidos aromáticos: La ruta del shikimato...	16
1.5. Síntesis de la fenilalanina.	18
1.6. Corismato mutasa (CM)...	18
CAPÍTULO II.	21
OBJETIVOS...	21

2.1. Objetivo general..	21
2.2. Objetivos particulares...	21
2.3. Justificación.	22
2.4. Hipótesis.	22
2.5. Estrategia experimental.	23
CAPÍTULO III	24
MATERIALES Y MÉTODOS	24
3.1. Material biológico...	24
3.2. Métodos	26
3.2.1. Obtención del extracto total.	26
3.2.2. Determinación de la actividad de la corismato mutasa.	27
3.2.3. Determinación de proteínas.	27
3.2.4. Determinación de aminoácidos.	29
3.2.5. Cuantificación de capsaicinoides.	30
CAPÍTULO IV.	
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	
4.1 Condiciones de extracción y medición de la CM en frutos de chile habanero	33
4.2. Determinación de la actividad de la CM en frutos durante el proceso de maduración	36

4.3. Determinación del contenido de capsaicina y dihidrocapsaicina en placentas de <i>C. chinense</i> .	39
4.4. Determinación del contenido total de los capsaicinoides (capsaicina + dihidrocapsaicina) en placentas de <i>C. chinense</i> Jacq.	40
4.5. Determinación del contenido de aminoácidos en pericarpios y placentas de frutos de <i>C. chinense</i> Jacq. con diferentes grados de maduración	41
4.6. Determinación de la poza total de aminoácidos en los frutos de <i>C. chinense</i> Jacq. con diferentes grados de maduración.	42
CAPÍTULO V.	44
CONCLUSIONES.	44
BIBLIOGRAFÍA.	45
ANEXO 1. LISTA DE ABREVIATURAS.	51