

**213 - CAMBIOS ENZIMATICOS DURANTE LA MADURACION DE FRUTOS DE CHICOZAPOTE (*Manilkaraachras* (Mill) Forsberg) “SELECCIÓN CAMPECHE”**

NIDELVIA BOLÍVAR-FERNÁNDEZ, SARA SOLÍS-PEREIRA Y RAMÓN RODRÍGUEZ RIVERA.

**Resumen.** Con el fin de realizar estudios sobre la acción de algunas enzimas relacionadas con el proceso de maduración, se cosecharon frutos de chicozapote en madurez fisiológica y se almacenaron a  $26 \pm 2^{\circ}\text{C}$  (condiciones ambientales) por nueve días. Los frutos presentaron el típico patrón climatérico, coincidiendo los máximos de respiración y producción de etileno al quinto día después de la cosecha, en tanto que la madurez de consumo se alcanzó al octavo día; asimismo, durante la maduración el contenido de azúcares totales y reductores se incrementaron significativamente y la firmeza se perdió de manera acelerada. Por otro lado, el ablandamiento de los frutos estuvo relacionado con una mayor actividad de pectinmetilesterasas (PME), poligalacturonasas (PG) y polimetilgalacturonasas (PMG); además, la actividad de fenilalanina amonioliasa (PAL) resultó elevada en las primeras etapas de la maduración, coincidiendo con una mayor síntesis de antocianinas, en tanto que la actividad de polifenol oxidasa (PPO) se incrementó en la madurez de consumo e inicios de la senescencia, contribuyendo al característico color café-rojizo de la pulpa y desaparición del sabor astringente.

**Palabras clave:** *Manilkaraachras*, maduración, actividad enzimática.