

PATRONES ESTACIONALES DE ANTIOXIDANTES EN AGUACATE HASS

S. Tesfay¹, e I. Bertling¹

¹Horticultural Science, School of Agricultural Sciences and Agribusiness, University of KwaZulu-Natal, Pietermaritzburg, P. Bag X01, Scottsville 3209, South Africa

El interés por el contenido de compuestos antioxidantes del fruto de aguacate ha aumentado, debido a su potencial en la reducción de daños foto-oxidativos en todo el sistema de la planta y en el fruto en particular. Se ha detectado que existen diversos sistemas antioxidantes en el aguacate. Para estudiar los potenciales constituyentes de antioxidantes en palta Hass, se tomaron muestras de hojas y frutos en un huerto comercial en dos periodos de crecimiento (2005/06/07). Consecuentemente, se determinó y comparó a lo largo del tiempo la concentración de antioxidantes totales, así como sus fracciones más importantes. Los datos demostraron que se produjeron AsA y antocianina predominantemente en tejidos de hoja, semilla y exocarpo; mientras que se produjeron alcoholes de azúcar (particularmente manoheptulosa) sobre todo en el tejido del mesocarpo del fruto Hass. De acuerdo a los resultados, diversos tejidos de la planta podrían disponer de diferentes mecanismos de eliminación de compuestos dañinos (ROS= especies reactivas de oxígeno). Se informa sobre la fluctuación estacional en concentraciones de TAO, AsA, antocianina y azúcares solubles en estos órganos y se discute la posible relación entre los sistemas.