

RESUMEN

El tomate (*Lycopersicon esculentum*. Mill), es uno de los frutos de mayor consumo a nivel mundial por su contenido nutricional, principalmente en vitamina C (ácido ascórbico) y por sus características organolépticas. Es usado como acompañante en ensaladas, sazonzante y para la producción de zumos y pastas.

Dos híbridos de tomate: Rocío y Alcudia, cultivados en la Finca “Chaparral” ubicada en el municipio de La Tebaida (Quindío, Colombia), revisten especial importancia comercial puesto que son frutos de larga vida en postcosecha; por tanto, se requiere establecer durante el desarrollo y maduración de los frutos, desde el amarre hasta la senescencia, la concentración de ácido ascórbico, con el fin de determinar el estado óptimo de desarrollo en el cual se presenta la máxima concentración de este ácido.

Para determinar y cuantificar la concentración de ácido ascórbico, se adaptó la metodología reportada por Asir, Monte y Welty (1984), que utiliza la técnica de cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) en fase reversa, con una columna de intercambio iónico.

Así mismo, se determinó la actividad de las enzimas ascorbato oxidasa (AOX) y ascorbato peroxidasa (APOX) y se analizó la concentración de proteína total mediante el método de Bradford. (Peterson, 1983).

La mayor concentración de ácido ascórbico en ambas variedades, se presentó a los 43 días después de antesis, que corresponde al tiempo óptimo de cosecha determinado por los agricultores.