

MODALIDAD 1 (libre asignación)

CARACTERIZACIÓN FISIOLÓGICA Y BIOQUÍMICA DE LA CALIDAD DEL FRUTO EN UN PANEL ACCESIONES DE CALABACÍN

Departamento	Tutor	email
Fisiología Vegetal UGR	Alicia García Fuentes	alicia.garcia@ual.es
Departamento	Cotutor	email

Resumen

En este proyecto se va a realizar una caracterización fisiológica y bioquímica de la calidad del fruto en un panel accesiones de calabacín. Los daños por frío (pitting) y la pérdida de agua son los dos síntomas más importantes en la evaluación de la calidad poscosecha del fruto de calabacín durante su almacenamiento en frío. Se determinará un índice de daños por frío para cada una de las accesiones. Por otra parte, se realizará una evaluación de metabolitos que están asociados a la tolerancia al frío tales como ácido abscísico (ABA) y ácido γ -aminobutírico (GABA). Además, se analizarán metabolitos asociados a condiciones de estrés tales como malondialdehído (MDA) y peróxido de hidrógeno.