



TRABAJOS REALIZADOS DE i+D+i

ESPECIE	Lichi (<i>Litchi sinensis</i> Sonn.)
REFERENCIA	Anthocyanins and anthocyanin-degrading enzymes in Kwai May and Wai Chee cultivars of litchis grown in Reunion Island and Spain. Sitio web: https://fruits.edpsciences.org/articles/fruits/pdf/2007/06/i7603.pdf
PROBLEMÁTICA ABORDADA	Tras la recolección, los frutos de lichi pierden rápidamente su brillante color rojo de piel y aparecen un color amarronado, que conduce a una disminución de su calidad poscosecha. La pérdida de color se ha asociado con una rápida degradación de las antocianinas, pigmentos responsables del color de la piel, debido a la acción de diferentes enzimas oxidasas. El pardeamiento de los frutos se puede agravar por condiciones climáticas desfavorables, y otros estreses.
OBJETIVOS	En primer lugar, en este trabajo se tuvo como objetivo la optimización de los métodos de extracción y medida de las antocianinas y de las enzimas relacionadas con su degradación presentes en el fruto de lichi. En segundo lugar, se pretende caracterizar y comparar los niveles de estas antocianinas y enzimas en dos variedades de lichi, “Kwai May” y “Wai Chee”, que difieren significativamente en su color y en la incidencia de la pérdida de color, cultivadas en la Isla de Reunión y España, respectivamente.
PRINCIPALES RESULTADOS	Los principales resultados obtenidos, son: -La composición cualitativa de antocianinas fue similar en ambas variedades, aunque “Wai Chee” tuvo una

	concentración mucho mayor de las antocianinas estudiadas que la variedad “Kwai May”. -La actividades de las enzimas PPO, POD y antocianasa fueron mayores en la variedad en “Kwai May” que en “Wai Chee”. -Las diferencias en actividad enzimática explican sólo parcialmente las diferencias encontradas entre variedades en su incidencia en el pardeamiento, por lo que diferentes factores, como la estabilidad de la membrana celular y el metabolismo de otros polifenoles, deben estar también implicados.
--	--