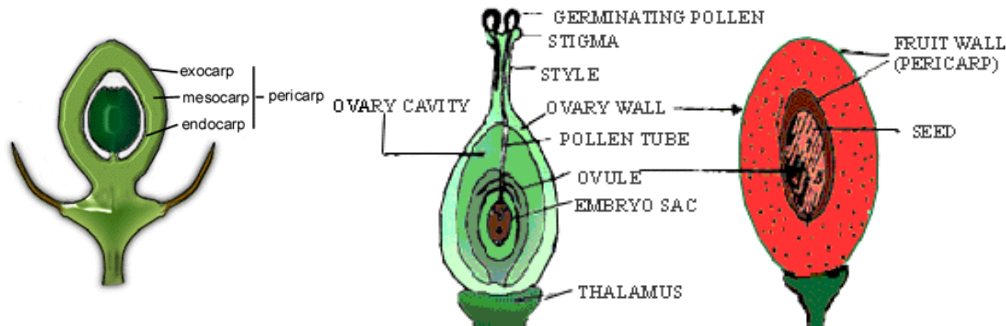
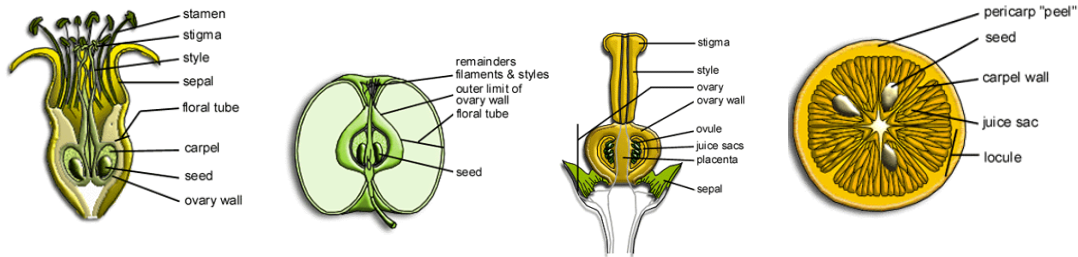


CAPÍTULO 28.- FORMACIÓN Y MADURACIÓN DE FRUTOS. Crecimiento del fruto. Factores ontogénicos, hormonales y ambientales. Composición química del fruto. Maduración de frutos. Procesos metabólicos durante el crecimiento y la maduración de frutos, control hormonal y ambiental. Conservación de frutos.

Conceptos botánico y práctico de fruto. Tipos de frutos. Frutos secos dehiscentes e indehiscentes y frutos carnosos. Ejemplos.



Development of fruit (PinkMonkey.com)

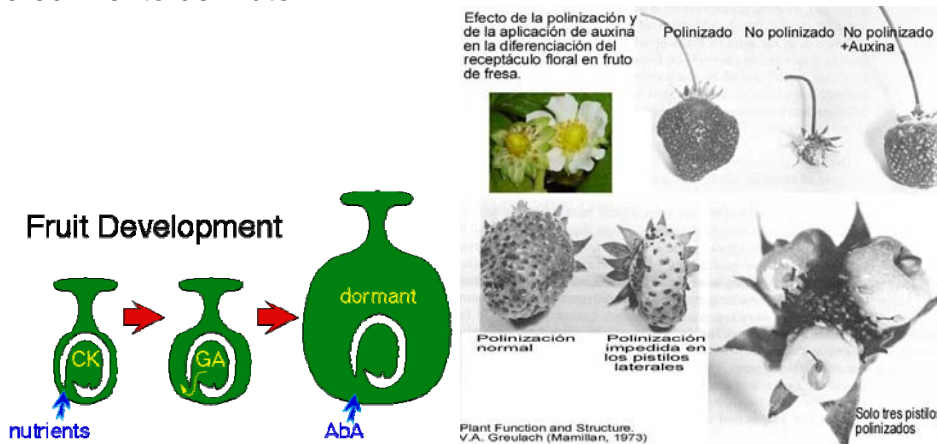


Manzana

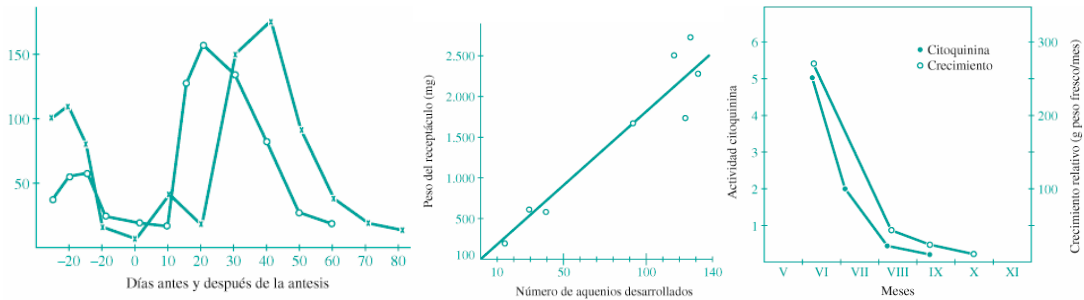
Naranja

<http://www.botany.uwc.ac.za/ecotree/fruit/fruitseeds2.htm>

Formación del fruto. Partenocarpia natural y artificial, ejemplos. Crecimiento del fruto: división celular y expansión celular. Factores ontogénicos, hormonales y ambientales que afectan a la formación y crecimiento del fruto.



Koning, Ross E. 1994. Fruit Growth and Types
Plant Physiology Information Website



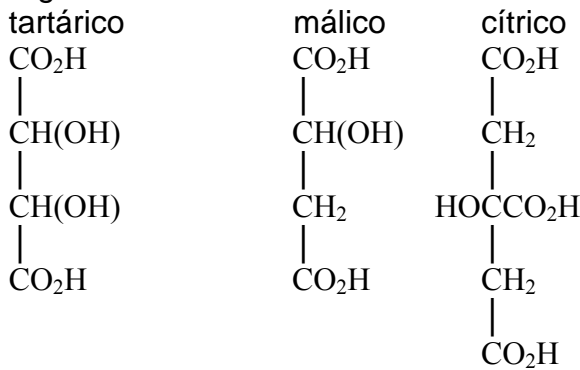
Contenido de auxinas (x) y giberelinas (o) antes y después de la antesis durante el desarrollo de uva.

(Fisiología Vegetal, Barceló, Nicolás, Sánchez-Tamés y Sabater, Pirámide, 2005)

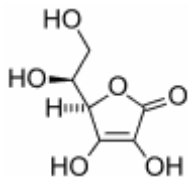
Nutrición del fruto en desarrollo. Papeles de xilema y floema. Capacidad fotosintética del fruto en desarrollo

Composición del fruto. Carbohidratos. Ácidos orgánicos. Proteínas. Lípidos. Compuestos volátiles. Fenoles. Carotenoides. Vitaminas.

Algunos ácidos abundantes en frutos



Vitamina C



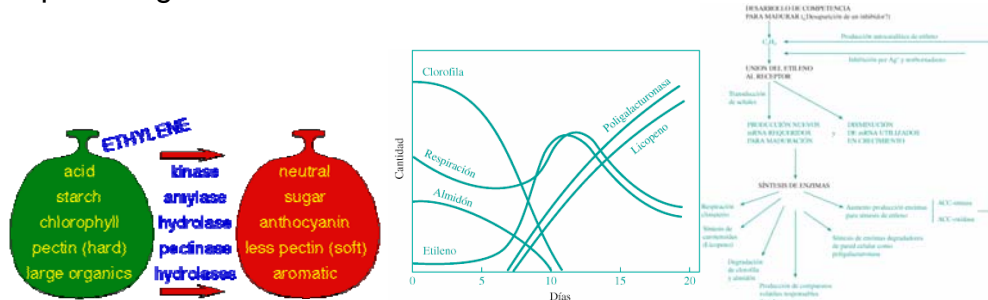
Maduración de frutos. Cambios metabólicos.

Respiración y cociente respiratorio (QR) durante la maduración.

Frutos climatéricos y frutos no climatéricos.

Regulación hormonal de la maduración. Etileno.

Expresión genética durante la maduración de los frutos.



Koning, Ross E. 1994. Fruit Growth and Types. *Plant Physiology Information Website*

Control ambiental de la maduración de frutos.

Conservación de frutos: temperatura, composición de la atmósfera.