

CONTENIDO

	1
AGRADECIMIENTOS	3
RESUMEN	4
INDICE DE GRAFICAS Y FIGURAS	5
INDICE DE CUADROS	7
ABREVIATURAS	9
CAPITULO 1.	
INTRODUCCION	11
1.1. Cv. Oleico	13
1.2. Cv. Confite	14
1.3. Cv. Yatay	15
1.4 Ceras Epicuticulares	17
1.5 Hongo Toxicogenico: <i>Aspergillus flavus</i>	21
1.6 Micotoxinas	22
1.7 Bioensayos de actividad antifungica	40
1.8 Métodos de análisis por cromatografía	42
1.9 Densitometría sobre capa fina: TLC Scanner	46
CAPITULO 2. OBJETIVOS DE LA TESIS	48
CAPITULO 3. METODOLOGIA	51
3.1. Obtención de muestras	51
3.2. Análisis microbiológicos	51
3.3. Análisis químicos	58
CAPITULO 4. RESULTADOS Y DISCUSION	70
4.1. Interpretación de datos analíticos correspondientes al estudio de la cosecha del año 1995 del Cv Oleico.	73

	2
4.2. Comparación de valores analíticos de los 3 cultivares de girasol en estudio: % materia grasa, % cera, cera/semilla, % ácidos grasos, etc.	81
4.3. Aislamiento e Identificación de <i>Aspergillus flavus</i>	85
4.4. Actividad del hongo <i>Aspergillus flavus</i> sobre los cultivares en estudio.	85
4.5. Estudio de la composición química de la cera epicuticular.....	96
4.6. Bioensayo de actividad antifúngica de las fracciones de cera aisladas, sobre <i>Aspergillus flavus</i>	98
4.7. Estudio fisicoquímico de la fracción que presenta actividad antifúngica (Fv)	101
4.8. Bioensayo de actividad antifúngica de las subfracciones de cera sobre <i>Aspergillus flavus</i>	101
4.9. Estudio fisicoquímico de las subfracciones de cera (F2 y F3) con actividad antifúngica.	102
4.10. Estudio por TLC Scanner de las ceras de los 2 cultivares, específicamente de la fracción con actividad antifúngica (fracción de ácidos grasos)	108
CAPITULO 5. CONCLUSIONES	115
BIBLIOGRAFIA	121
ANEXO I	128
Informe de la Dirección Nacional de Meteorología	
ANEXO II	131
Espectro de masa de los ácidos grasos que componen la fracción ácido libre del Cv. Confite.	