

# **CAPÍTULO 2. OBJETIVOS**

## **2.1. Objetivo General**

Evaluar y comparar las características químicas y nutricionales de diferentes variedades de maíz de color cultivados en el estado de Puebla y desarrollar una metodología para la identificación y cuantificación de aminoácidos esenciales: lisina, metionina, triptofano e isoleucina.

## **2.2. Objetivos Específicos**

- Caracterizar las diversas muestras de maíz en términos de su análisis bromatológico (químico proximal).
- Validación de un método de identificación y cuantificación de xantofilas.
- Caracterizar las diversas muestras de maíz en términos de su contenido de las xantofilas luteína y zeaxantina.
- Validación de un método de identificación y cuantificación de los aminoácidos esenciales lisina, metionina, triptofano e isoleucina.
- Caracterizar las diversas muestras de maíz en términos de su contenido de los aminoácidos lisina, metionina, triptofano e isoleucina.