

Extracto acuoso de Tomasa con actividades antiagregante plaquetaria y antitrombótica para su uso en industria alimentaria.

Innovación

Varios factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares (Ej. diabetes e hipertensión arterial) alteran la capa interna de los vasos sanguíneos (disfunción endotelial). Las plaquetas, uno de los tres tipos de células de la sangre, se adhieren al endotelio dañado. Luego, las plaquetas activadas secretan moléculas que reclutan leucocitos, los cuales pueden migrar al interior de la pared de las arterias, donde, junto con algunas moléculas (ej. Colesterol) desarrollan placas ateroscleróticas. Cuando una placa se rompe, las plaquetas se adhieren allí y se agregan unas a otras, formando, con proteínas de la coagulación, un trombo, el cual dependiendo del porcentaje de oclusión de la arteria puede provocar un infarto (ej. corazón).

En las últimas décadas, en las frutas y hortalizas se han descubierto compuestos bioactivos con efectos saludables. Investigadores del Centro de Investigación en Trombosis (CIT) de la Universidad de Talca, en conjunto con el Centro de Estudios de Alimentos Procesados (CEAP), encontraron que el extracto acuoso de la "tomasa", un residuo agroindustrial del tomate (alrededor de 15 mil toneladas anuales), presenta actividad antiagregante plaquetaria y antitrombótica.

Ventaja competitiva y aplicaciones

- ▶ El procedimiento propuesto permite la obtención de un extracto en seco que puede ser almacenado, sin que esta transformación afecte su actividad biológica descrita (antiagregante plaquetaria y antitrombótica).
- ▶ El extracto obtenido puede ser utilizado como aditivo en la elaboración de alimentos sin afectar su sabor, característica o aroma.
- ▶ Este extracto, junto a otras estrategias, si se consume regularmente, podría disminuir la agregación plaquetaria y proteger el endotelio, y de esa forma reducir las posibilidades de desarrollar eventos cardiovasculares.



ESTADO DE DESARROLLO:

Procedimiento de preparación de extracto acuoso a partir de tomasa y su secado. Demostración de su actividad antiplaquetaria y antitrombótica (implica protección de endotelio), en estudios *in vitro* e *in vivo*.

TIPO DE PROTECCIÓN:

Sujeto a Secreto Industrial.

TITULARES:

Universidad de Talca – Centro de Estudios en Alimentos Procesados

INVENTORES:

Dr. Eduardo Fuentes Quinteros, Dr. Iván Palomo González