

SALSA DE TOMATE. Son conocidos los efectos preventivos saludables de los tomates contra diversos cánceres como el de próstata o en ciertas enfermedades cardiovasculares pero, ¿perduran tales efectos en el transcurso de su procesamiento?. En JOURNAL OF MEDICINAL FOOD un equipo de nutrólogos dirigidos por el Dr. Raose publicó una Investigación que demostró que los niveles de licopeno, la principal sustancia saludable, no solo se mantienen sino que a veces se incrementan cuando los tomates son procesados en forma de salsa, salsas o ketchup. Ello se debe a que tales procesamientos ayudan a la extracción del licopeno de las paredes celulares de las células del tomate, haciendo que se incremente su biodisponibilidad.