

Tomate y salud

- Se ofrece la **tecnología** para desarrollar de productos derivados del tomate con valor añadido, buscando el mantenimiento de todas sus propiedades nutritivas, sin que se produzca reducción de su contenido en compuestos **bioactivos**. Los productos resultantes mantienen las propiedades nutritivas del tomate en **fresco**, incluso en algunos casos se incrementan, ya que generalmente los compuestos fenólicos y el licopeno se encuentran más accesible y más **disponibles** en los productos tratados por calor.



UNIVERSIDAD
DE MURCIA
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS



OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Campus de Espinardo. Edificio SACE. 30100 ESPINARDO (Murcia)

Tel. 968 363 656 · Fax 968 367 302

www.um.es/otri · otri@um.es

ventajas

- Determinar las mejores condiciones de tratamiento tecnológico en la industria encaminadas a obtener productos de tomate con el mayor valor nutritivo posible.
- Conocer el efecto preventivo del tomate y productos derivados frente a determinadas enfermedades.
- Diversificar la oferta de productos derivados del tomate.

ejemplos de aplicación

- Empresas productoras de vegetales que trabajen con tomate y elaboren productos derivados.
- Desarrollar nuevos productos derivados del tomate con un valor añadido (licopeno, ácidos hidroxicinámicos, flavonoides y folatos principalmente) y que por sus efectos se han asociado a la prevención de determinadas enfermedades frecuentes en los países desarrollados, como son distintos tipos de cáncer y la enfermedad cardiovascular.
- El conocimiento científico permitiría fomentar el consumo de productos procesados derivados de tomate.

estado actual de la técnica

El grupo tiene experiencia en la realización de estudios de intervención con humanos y en la evaluación de distintos indicadores de salud. Están interesados en conocer el efecto del consumo de vegetales sobre determinados biomarcadores que se relacionan con el estado de salud.

