

## La UA logra tomates con más antioxidantes y vitamina C - Las Provincias - 21/07/2017

# La UA logra tomates con más antioxidantes y vitamina C

**:: EFE**

**ALICANTE.** Un estudio experimental llevado a cabo en la Universidad de Alicante (UA) ha logrado tomates de la variedad Daniela con un aumento superior al 40 por ciento en su contenido en antioxidantes, en concreto en licopeno, flavonoides, antocianos y vitamina C, según informó la institución académica.

La inclusión en la dieta diaria de estos tomates podría contribuir a prevenir el riesgo de ciertos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares. El objetivo del estudio ha sido determinar si la irradiación de tomates variedad Daniela con luz ultravioleta 'C' a determinadas dosis podría mejorar sus propiedades

nutricionales, en concreto su contenido en antioxidantes, sin alterar los parámetros organolépticos, ni provocar daños visuales en los mismos.

El experimento ha constatado, según las mismas fuentes, que la irradiación de tomate con luz ultravioleta tipo 'C', además de tener un efecto germicida, puede aumentar significativamente la calidad nutricional. Estos son algunos de los resultados que se concluyen del Trabajo de Fin de Grado (TFG) 'Efecto de la radiación UV-C en el contenido de antioxidantes en tomate -*Solanum lycopersicum* L.- variedad 'Daniela', realizado por la estudiante del grado en Biología de la UA Ana

Casino. Según la UA, este trabajo experimental fue elegido por la alumna tras la propuesta hecha por su profesora y tutora Mar Cerdán, investigadora en el Departamento de Agroquímica y Bioquímica. El estudio y sus conclusiones se presentaron ayer en la Facultad de Ciencias de la UA.

Casino resuelve que, tras la irradiación de los tomates con luz ultravioleta 'C', no se produce ninguna alteración de los parámetros organolépticos del fruto, como son el color, peso o dureza, para ninguna de las dosis irradiadas.

Aunque esta técnica de conservación postcosecha se encuentra en fase de estudio, las investigaciones señalan que resulta efectiva en el control tanto de microorganismos patógenos, como del proceso de maduración del fruto, y a ello hay que añadir el incremento de la calidad nutricional de los frutos.