

Investigadores valencianos sostienen que regar menos los tomates mejora su sabor - Levante - 15/04/2018

## Investigadores valencianos sostienen que regar menos los tomates mejora su sabor

► Según un estudio un riego deficitario controlado aumenta su valor funcional y ayuda ante enfermedades

**EFE VALÈNCIA**

■ Un riego deficitario controlado de los tomates aumenta el contenido en polifenoles y ácido L-ascórbico de estos frutos, lo que contribuye a mejorar su sabor y su valor funcional, según concluye un estudio conjunto de varias universidades y centros e institutos tecnológicos. Esta investigación revela también que el uso combinado de variedades con alto contenido en licopeno, su cultivo en zonas más favorables y ese menor riego controlado puede favorecer la obtención de tomates que ayudarían a prevenir enfermedades degenerativas, según los datos facilitados desde la Universitat Politècnica de València (UPV).

El trabajo ha sido desarrollado por investigadores de la UPV, la Universitat Jaume I (UJI) de Castellón, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA SA) y el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX).

Parcialmente financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y los fondos europeos Feder, el estudio ha sido publicado en la revista Food Chemistry. El investigador del Instituto Universitario de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Va-

lenciana (Comav) de la UPV Jaime Cebolla explicó ayer que cada vez los consumidores prestan más atención a la capacidad de los alimentos para prevenir el desarrollo de enfermedades o contribuir a una buena salud en general, lo que se llama valor funcional de los alimentos.

«En el tomate este valor funcional viene condicionado especialmente por el contenido en carotenoides (beta-caroteno y licopeno), ácido L-ascórbico (vitamina C) y polifenoles. Estos compuestos ayudan a prevenir determinados tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares», apuntó.

Los investigadores evaluaron el impacto y eficacia de un riego deficitario controlado (RDC) para aumentar el valor funcional del tomate y, según el también investigador del Comav-UPV Raúl Martín, «se trataba de restringir el riego una vez los frutos ya han cuajado con el objetivo de reducir el uso de un recurso cada vez más escaso como es el agua, mejorando a la vez su sabor». «Esta estrategia frente a un riego deficitario continuado afecta en menor medida a los niveles de producción», agregó el investigador.

El estudio concluye que el riego deficitario controlado no aumenta el contenido en carotenoides, pero sí determinados polifenoles y el ácido L-ascórbico. Para optimizar el valor funcional, los investigadores concluyen que es fundamental seleccionar las variedades y zonas de cultivo que maximizan la acumulación de este tipo de compuestos.