
**EFECTO DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE EXTRACCIÓN EN LA
ACTIVIDAD ANTIAGREGANTE PLAQUETARIA DE TOMASA**

**CLAUDIA SOTO MUÑOZ
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa de muerte en el mundo y en nuestro país se posicionan en el primer lugar de los índices de morbi-mortalidad. Su prevención tiene como ejes principales: realizar actividad física, no fumar y una alimentación saludable. Una alimentación saludable es la principal forma de disminuir las muertes por ECV, siendo una dieta rica en frutas y hortalizas un factor fundamental, por sus propiedades antioxidantes. De las hortalizas, destaca el tomate (*Solanum lycopersicum L.*) del cual se ha descrito actividad antitrombótica, especialmente antiagregante plaquetaria. Debido a esto, la presente memoria busca determinar la actividad antiagregante plaquetaria de extracto acuoso de tomasa sometido a una temperatura de 100°C y a diferentes tiempos de extracción. Para esto se utilizó tomate tipo racimo, del cual se extrajo la pulpa y fue usada para el extracto acuoso. **Materiales y métodos:** El extracto acuoso tomasa (liofilizado) se mezcló con agua destilada, se sónico y se llevó al baño termostático a 100°C para someterlo a los diferentes tiempos de extracción. Se procedió a determinar el porcentaje de inhibición plaquetaria del extracto acuoso de tomasa a partir de muestras de plasma citratado de donantes voluntarios aparentemente sanos en condiciones de no consumo de fármacos antiinflamatorios no esteroideos, alcohol ni cigarrillos, obteniéndose plasma pobre en plaquetas y plasma rico en plaquetas empleados en las determinaciones, cuyo agonista fue ADP 4µM. **Resultados:** El extracto acuoso tratado a 100°C y sometido a tiempos de extracción de 0 min, 1 min, 10 min, 20 min, 30 min, y 60 min inhibieron la agregación plaquetaria *in vitro* inducida por ADP, pero no mostraron variaciones significativas entre ellos.