

EFFECTO ANTITROMBÓTICO DEL CONSUMO DE TOMATES Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EN UN MODELO ANIMAL.

**LUIS BUSTAMANTE ORTEGA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Introducción: Estudios tanto epidemiológicos como clínicos han mostrado que la ingesta de frutas y hortalizas se asocia a la disminución del riesgo Enfermedades Cardiovasculares (ECV) y otras enfermedades crónicas. La importante participación de las plaquetas en el proceso de formación del trombo arterial determina el interés que despierta el conocimiento de sus características estructurales y funcionales, ya que esto constituye la base, entre otros aspectos, para el diseño de fármacos y estrategias de tratamiento antitrombótico. Se ha demostrado que el jugo de tomate presenta actividad antiagregante *in vitro* inhibiendo la agregación inducida por ADP y colágeno sobre un 70% y además se ha encontrado efectos en la disminución de los niveles de colesterol. Sin embargo el mecanismo por el cual inhibe la actividad plaquetaria no ha sido descrito

Materiales y Métodos: Se trataron ratas wistar vía sonda intragástrica con una dosis de 2,3 ml de extracto de pulpa de tomate con aceite de oliva extra virgen, durante 15 días. Posterior al término del tratamiento con extracto, los animales fueron anestesiados y se extrajeron las muestras sanguíneas necesarias para llevar a cabo estudios de agregación y bioquímicos.

Resultados: En la agregación plaquetaria inducida por ADP no muestran diferencias, entre los controles y las ratas tratadas con el extracto. También se encontró disminución significativa en los niveles de colesterol en las ratas tratadas con respecto a los controles.

Conclusion: Esto deja abierta la posibilidad para posteriores estudios en los cuales se podrían utilizar extractos procesados o modificaciones en las técnicas utilizadas.