

ALIMENTOS SALUDABLES

Extracto acuoso de tomasa con actividades antiagregante plaquetaria y antitrombótica para su uso en industria alimentaria

La Innovación

A partir de la formación coagular y la vaso constricción, las primeras células que intervienen en este proceso son las plaquetas, formando el llamado Tapón Plaquetario. Las plaquetas alteran una capa interna de los vasos sanguíneos llamada endotelio, volviéndose de lisa a irregular. Al adherirse las plaquetas debido a esta irregularidad, secretan moléculas como glóbulos blancos formando la placa arterioesclerótica que genera los infartos.

Investigadores identificaron un procedimiento para la obtención de extracto acuoso de tomasa a partir de residuos agroindustriales de tomate. Este extracto tiene un efecto antiagregante plaquetario y antitrombótico superior al del tomate mismo, contribuyendo en la prevención de enfermedades cardiovasculares e inhibiendo significativamente la oclusión arterial.

Ventaja Competitiva y Aplicaciones

- › El procedimiento propuesto permite la obtención de un extracto en seco para ser almacenado, sin que esta transformación afecte la actividad antiagregante plaquetaria y antitrombótica del mismo.
- › El extracto obtenido puede ser utilizado como aditivo en la elaboración de alimentos sin afectar su sabor, característica o aroma. Generando a través de su consumo la prevención de enfermedades cardiovasculares.

“ *Se buscan inversionistas interesados en participar en la continuación de su desarrollo tecnológico y posterior escalamiento comercial.* ”

Estado de desarrollo

- › Procedimiento de preparación de extracto acuoso a partir de tomasa obtenido y probado en laboratorio.
- › Extracto obtenido, secado y probado a nivel de laboratorio.

Estado de protección intelectual

Solicitud CL 979-2013

Solicitud de PCT/CL2014/000017

Información de los Inventores

- › **Eduardo Javier Fuentes Quinteros**
- › **Iván Francisco Palomo González**