



J. Mussi Stoizik, D. Del Balzo, C. Corte, M. Kemnitz, D. Messina, R. Pérez Elizalde.

Laboratorio de Enfermedades Metabólicas y Cáncer. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad Juan Agustín Maza.
Avenida Acceso Este (Lateral Sur) 2245. Guaymallén, Mendoza, Argentina.

E-mail: jsmussi@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El licopeno es un carotenoide presente en diversas frutas y verduras de las cuales la principal fuente son los tomates y sus subproductos¹. Este componente posee propiedades antioxidantes que protegen al organismo del estrés oxidativo, contrarrestando la formación de radicales libres² y ha sido relacionado con enfermedades crónicas³, pero su papel en la inflamación sigue siendo poco claro.

OBJETIVO: Analizar la relación entre el consumo de licopeno y el estado inflamatorio en varones sanos de la Provincia de Mendoza.

METODOLOGÍA

Se estudiaron 151 varones sanos, residentes en la Provincia de Mendoza con edades comprendidas entre 40 y 80 años, los cuales acudieron a una consulta médica de rutina. Se efectuó un análisis bioquímico en ayunas en el que se determinó PCR (Proteína C Reactiva) Ultrasensible en suero a través de Inmunoturbidimetría. Además se estimó el consumo reciente (últimos 30 días) de alimentos y nutrientes a través de un cuestionario de frecuencia de consumo semicuantitativo validado y adaptado a la población Argentina. Se analizaron los datos mediante prueba T de Student para muestras independientes, según normalidad de las variables ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Tabla 1: Descripción de la muestra

N	No Consumen			Sí Consumen			P
	Media	Desv. típ.	Error típ.	Media	Desv. típ.	Error típ.	
	85			66			
Edad (años)	56,7	12,18	2,06	61,5	9,66	1,54	n.s
IMC (kg/m ²)	28,9	3,43	0,36	28,8	4,73	0,55	n.s
PCR (mg/L)	10,3	7,36	0,8	6,21	5,89	0,72	<0,001
Salsa de tomate (g/día)	0			25,7	30,17	3,5	-



CONCLUSIÓN: El consumo habitual de licopeno se asociaría con un menor estado inflamatorio, valorado a través de PCR Ultrasensible. Consecutivamente podríamos establecer las cantidades óptimas que producirían este efecto protector ante la inflamación.

PCR según consumo de salsa de tomate

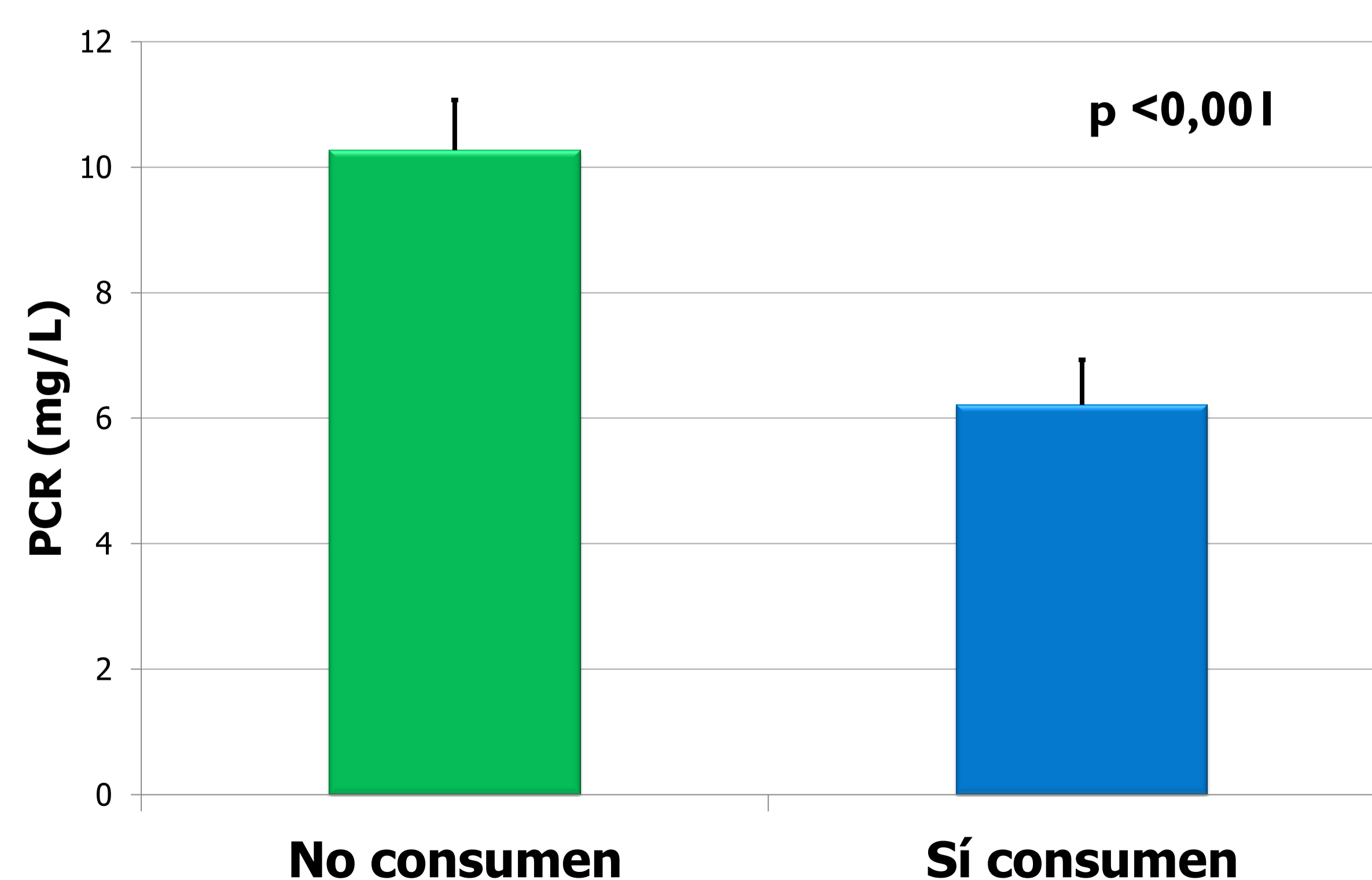


Figura I

REFERENCIAS

¹ Foods highest in lycopene, Nutrition Data, USDA Nutrient Database, version SR-21». nutritiondata.com. Conde Nast. 2014.

² Messina D, Pérez Elizalde R, Soto C, Uvilla A, López Laur JD, López Fontana C. High intake of lycopene together with low intake of red meat increases the total antioxidant status. Arch Latinoam Nutr. 2012 Mar;62(1):15-22.

³ Rao AV, Agarwal S. Role of antioxidant lycopene in cancer and heart disease. J Am Coll Nutr. 2000 Oct;19(5):563-9.