

Licopeno, principal antioxidante del tomate: Atributos nutricionales y características agronómicas.

El presente estudio se realizó con el objeto de analizar las características del licopeno, principal antioxidante del tomate (*licopersicum esculentum*). Este pigmento ha acaparado mucha relevancia en los últimos años debido a su importancia, al reducir la incidencia de enfermedades asociadas al daño oxidativo. En la literatura actual, un alto número de investigadores han demostrado, que existen diferencias significativas en el contenido de licopeno, de diferentes variedades. Este carotenoide, es un poderoso antioxidante que neutraliza los radicales libres, que pueden causar daño a los componentes de la célula (lípidos, DNA, proteína).

Nació en Santiago, Chile el 31 de Octubre de 1982. Ingeniero Agrónomo MSc, candidato a Doctor en Ciencias de Recursos Naturales en la Universidad de La Frontera y Universidad Federico II de Nápoles. Actualmente es investigador en el centro de Biotecnología Ambiental en el Núcleo Científico BIOREN-UFRO, Chile.

Licopeno, principal antioxidante del tomate: Atributos nutricionales y características agronómicas. por Sebastian Elgueta, Rodolfo Pihán, María C. Diez fue vendido por £40.00 cada copia.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Licopeno, principal antioxidante del tomate: Atributos nutricionales y características agronómicas.
- ISBN: 3845484268
- Autor: Sebastian Elgueta, Rodolfo Pihán, María C. Diez

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Licopeno, principal antioxidante del tomate: Atributos nutricionales y características agronómicas. en línea. Puedes leer Licopeno, principal antioxidante del tomate: Atributos nutricionales y características agronómicas. en línea usando el botón a continuación.

LEER ON-LINE

