



## **ESTUDIO “IN VITRO” DEL EFECTO ANTIAGREGANTE PLAQUETARIO DE FRACCIONES DE EXTRACTOS DE LECHUGAS, POROTOS VERDES Y GRANADOS Y TOMATES**

**MARCELO ANTONIO GRANDÓN VILLAR  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

### **RESUMEN**

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) representan la principal causa de muerte en los países desarrollados y en desarrollo. En las estrategias de prevención de las ECV la actividad física y la dieta saludable son fundamentales. Alrededor de 1930 se reconoció lo que hoy se conoce como Dieta Mediterránea, cuyo nombre se debe a que en países del sur de Europa existía la tasa más baja de mortalidad por ECV. Debido a esto y otros antecedentes es que hoy en día se estudian los diferentes alimentos que componen esta dieta alimentaria, la cual se basa en el consumo de alimentos de origen vegetal (frutas y hortalizas), cereales, legumbres y pescado, esto acompañado de una muy baja alimentación basada en carnes rojas y bajo consumo de vino tinto. Es conocido el efecto antioxidante de las frutas y hortalizas, sin embargo su efecto antitrombótico es menos conocido, tanto en lo que respecta a su actividad antiagregante plaquetaria, anticoagulante y fibrinolítica. En esta memoria se estudió la capacidad antiagregante plaquetaria de diferentes extractos de hortalizas (porotos granados, porotos verde, tomates y lechugas) y fracciones de los mismos. Obteniéndose inhibiciones de la agregación plaquetaria significativas en el caso del extracto de porotos granados usando como agonista ácido araquidónico. También mostraron efecto antiagregante tomates con cáscaras, tomates sin cáscara y porotos granados, usando colágeno como agonista. e obtuvo fracciones de los extractos por el método de extracción líquido-líquido en las que se solo se obtuvieron solo 2 fracciones: fracción porotos granados-acetato de etilo y tomate con cáscara-metanol. Las cuales no presentaron efecto antiagregante plaquetario en los ensayos realizados.