

ÍNDICE

	Pagina
1. RESUMEN.	1
2. INTRODUCCIÓN.	2
3. REVISIÓN BIBLIGRÁFICA.	3
1. Enfermedades Cardiovasculares.	3
2. Dieta Mediterránea.	7
3. Plaquetas y Hemostasia.	8
3.1 Morfología de las plaquetas.	8
3.2 Hemostasia.	9
3.2.1 Hemostasia Primaria.	9
3.2.2 Sistema de Coagulación.	12
3.2.3 Fibrinólisis.	15
3.3 Plaquetas y aterogénesis.	16
4. Tomates y licopenos.	16
4.1 Composición química del licopeno.	19
5. Aceite de oliva y sus efectos.	21
4. OBJETIVOS.	23
5. MATERIALES Y MÉTODOS.	24
1. Descripción de la variedad de Tomate.	24
2. Preparación del Macerado de Tomate con Aceite de Oliva extra Virgen.	24
3. Modelo Animal (Ratas).	26
4. Distribución de los grupos en estudio.	26
5. Estudio del Efecto del consumo de tomate y aceite de oliva.	28
5.1 Tiempo de Sangría.	28
5.2 Agregación Plaquetaria.	29
5.2.1 Técnica de Agregación Plaquetaria.	29

5.2.1.1 Reactivos.	30
5.2.1.2 Procedimiento.	31
5.2.2 Estudio de Agregación Plaquetaria.	32
5.3 Estudios Bioquímicos.	34
5.3.1 Proteína-C-Reactiva (ultrasensible).	34
5.3.2 Glicemia.	35
5.3.3 Acido Úrico.	35
5.3.4 Colesterol Total.	36
5.3.5 Triglicéridos	37
5.4 Análisis estadístico	37
6. RESULTADOS.	38
1. Estudio del Tiempo de Sangría.	38
2. Estudio del Efecto Antiagregante Plaquetario.	38
3. Estudio de Perfil Bioquímico.	41
7. DISCUSIÓN.	44
8. CONCLUSIÓN.	48
9. BIBLIOGRAFÍA.	49

ÍNDICE DE TABLAS

	Pagina
Tabla 1. Clasificación del ATPIII de los Factores de Riesgo Cardiovascular.	6
Tabla 2. Promedio de Tiempo de Sangría de Ratas Control y Tratadas.	38
Tabla 3. Datos de % Agregación Plaquetaria de ratas tratadas y ratas control a través del tiempo, promedios de % agregación plaquetaria y Desviación Estándar en los distintos tiempos.	39
Tabla 4. Porcentaje de Agregación Plaquetaria Máxima, pendiente y Área Bajo la Curva (ABC) de ratas tratadas y control.	41
Tabla 5. Promedio de los resultados de las ratas tratadas y control.	42

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pagina
Figura 1. Diagrama de activación, adhesión y agregación plaquetaria.	11
Figura 2. Representación de las vías extrínseca, intrínseca y común.	14
Figura 3. Representación de la Fibrinólisis.	15
Figura 4. Estructura molecular del licopeno.	20
Figura 5. Estructura química del Hidroxitirosol (HT) y procedencia.	22
Figura 6. Preparación de macerados de tomates mas AOEV.	25
Figura 7. Procedimiento de Trabajo.	27
Figura 8. Tiempo de Sangría en ratas.	29
Figura 9. Equipos utilizados en la agregación plaquetaria.	32
Figura 10. Recolección de sangre arterial para pruebas ex vivo de agregación plaquetaria	33
Figura 11. Formulas para calcular agregación plaquetaria, área bajo la curva y pendiente.	34
Figura 12. Promedio de la agregación plaquetaria de Ratas Control y Tratadas con desviaciones estándar, utilizando ADP 8 μ M como agonista.	40
Figura 13. Representación de los niveles de colesterol HDL en las ratas en tratamiento y control, se puede observar una diferencia significativa, $p < 0,05$.	43