

Las hortalizas almerienses tienen un alto poder nutricional

Un estudio realizado por el grupo 'Biotecnología de Productos Naturales' de la Universidad de Almería (UAL) ha demostrado que los productos cultivados bajo plástico contienen concentraciones de vitamina C y sustancias antioxidantes muy superiores a las hortalizas producidas por agricultura ecológica o convencional.

Así, las variedades de tomate Rambo, Raf, Pera y Racimo contienen porcentajes de esta sustancia cuatro veces mayores que las de un zumo de naranja. Por otra parte, los pimientos California amarillos y naranjas también alcanzan altas concentraciones de vitamina C.

Además del valor nutricional de las hortalizas, este trabajo también estudia su actividad antioxidante *in vitro*. Esto permite conocer el papel protector que éstas desempeñan frente a radicales libres que pueden ocasionar patologías como cáncer, artrrosis u otros fenómenos degenerativos.

Tanto los tomates de la variedad Raf como los pimientos, son especialmente ricos en carotenoides, compuestos antioxidantes que previenen este tipo de enfermedades.

