

## Scoperto un nuovo antiossidante nella pianta del pomodoro

Nella pianta del pomodoro sarebbe contenuto un nuovo potentissimo antiossidante. L'annuncio viene dall'Istituto di biologia molecolare dell'Università Politecnica di Valencia, in Spagna, che ha incentrato la sua ricerca su un metabolita secondario, il trans N-feruloylnoradrenaline (Trans-NFA) che si formerebbe durante l'attacco di un batterio, lo *Pseudomonas Syringae*, quale risposta difensiva della pianta all'aggressione.

Lo studio che lo ha rivelato, apparso sulla rivista *Environmental and Experimental Botany*, dimostrerebbe che la molecola è 14 volte più potente del resveratrolo e, rispettivamente, 4,5 e 10 volte più efficaci delle vitamine E e C.

Gli autori, sollecitati da Coldiretti, hanno precisato che "l'antiossidante si accumula nelle foglie verdi del pomodoro, mentre ancora stanno cercando di studiare se possa essere presente nel frutto. Mancano però al momento studi circa la tossicità della sostanza per l'uomo, anche se li stiamo sviluppando".

Josè Maria Belles, tra i principali autori della ricerca, ha poi spiegato che i percorsi metabolici rispetto agli altri antiossidanti del pomodoro sembrano diversi, almeno da un punto di vista di biosintesi, anche se non è chiaro come si relazioni la Trans-NFA con altri antiossidanti maggiori del pomodoro, come ad esempio il licopene. Ma è evidente che sarebbe molto interessante scoprirlo. Ancora non vi sono studi su animali o sull'uomo per valutarne l'effetto antiossidante in condizioni cliniche, ma la ricerca sembra promettente.

Insomma, ancora studi preliminari, ma che dimostrano ancora di più le interessanti capacità del mondo vegetale e confermano che spesso gli antiossidanti sono prodotti in condizioni di stress ambientale. Un'altra ricerca pubblicata sul *Journal of Scientific Food Agriculture* ha valutato l'effetto delle condizioni ambientali sulla qualità nutrizionale di pomodori del tipo ciliegino. I risultati mostrerebbero un contenuto di fitonutrienti più elevato e una più spiccata attività antiossidante in caso di stress ambientali, unitamente a sapore più dolce.