

Tomate – la chimie de la « pomme d’or »

Danica S. Blagojević, Jelena S. Nikolić

Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et des mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, 18000 Niš, République de Serbie

Résumé

La nourriture devrait répondre aux besoins physiologiques de base, mais également exercer une influence positive sur la santé et la protection des cellules contre les facteurs environnementaux négatifs. La tomate est une bonne source de vitamines et de minéraux et elle possède également des propriétés antioxydantes. Les principaux antioxydants de la tomate sont les caroténoïdes, l’acide ascorbique et les composés phénoliques. Le lycopène est responsable de la couleur rouge de la tomate et il est considéré comme un antioxydant à haute activité biologique. Des études ont montré que le lycopène protège la peau des rayons ultraviolets (UV) et, de ce fait, il assure une protection contre le cancer de la peau.

Mots-clés: tomate, composition chimique, lycopène, composés polyphénoliques.