

## GENERACIÓN XXI JAVIER GARCÍA ALONSO

Profesor de Veterinaria e investigador

## En las entrañas del tomate

Su grupo de investigación ya tiene «resultados interesantes» sobre los beneficios del licopeno del tomate para regularizar el colesterol

**H**ablar hoy del trabajo de Javier García es hablar del licopeno, lo que de inmediato obliga a recordar que el licopeno es la sustancia química que da color rojo a frutas y verduras. Lo contienen de forma natural las sandías, los pomelos rosas, los albaricoques, entre otras frutas, pero donde se halla en cantidades especialmente elevadas es en el tomate. Un proyecto de investigación europeo es el que ha permitido a Javier seguir navegando y buceando microscópicamente en las entrañas del tomate (un producto que forma parte de la dieta habitual de los humanos) y su licopeno, el cual es bastante más que un pigmento que colorea: es un antioxidante que ayuda a combatir las causas principales de la mala salud de las células. El licopeno, por tanto, colabora en la prevención de enfermedades cardiovasculares, así como en la de algunos tipos de cáncer.

–**Concretamente, el de próstata, según demostró un estudio de la Universidad de Harvard.**

–Es cierto, sí. Hace tiempo que así lo certifican varios estudios. Y es que la próstata es uno de los tejidos en los más se acumula el licopeno. Incluso se habla de que llega a traspasar la barrera macro-encefálica, con lo que podría ayudar a la mejora de enfermedades neurovegetativas.... Pero, bueno, yo no he experimentado ese aspecto; nosotros investigamos la funcionalidad del alimento en sí y estamos obteniendo resultados interesantes en animales de laboratorio, en relación con los efectos derivados del consumo de tomate sobre el metabolismo del colesterol y el estrés oxidativo.

–**Que ‘traducido’, quiere decir....**  
–[Sonríe] Bueno, simplificando mucho: estamos viendo que el consumo de tomate ayudaría a regular el colesterol.

–**Es una buena noticia.**

–Sí, sí.... Pero recalco que contribuye a regular el colesterol, no a prevenir su exceso ni a curarlo, ¿eh? Que en investigación hay que ser cautos y ponderados.

[Cautó, ponderado y hasta un tanto tímido (la timidez es, muchas veces, signo de inteligencia, según el fallecido intelectual cartagenero Alberto Colao) son características de Javier García que aparecen a lo largo de la conversación mante-



:: FOTO GUILLERMO CARRIÓN / AGM

nida en un banco de los alrededores de la Facultad de Veterinaria, durante la cual, con voz grave, pausada y bajo timbre, deja entrever una cierta vena ecologista («tal vez sea porque provengo de Biología», comenta) que no afecta a la claridad de sus ideas y objetivos. Vistas desde la perspectiva psicológica, su cautela y ponderación también indican que ejercita el autocontrol –el cual precisa de energía mental– y hace fácil lo que parece más difícil: reflexionar y oír a nuestro particular ‘Pepito Grillo’. En todo caso, parece claro que no es partidario de acelerar el ritmo de los acontecimientos.]

–**¿Qué aplicación práctica tiene su investigación sobre el tomate?**

–También hemos obtenido buenos resultados evaluando la estabilidad del licopeno, durante el almacenamiento de zumos, y hemos contribuido a caracterizar variedades de tomate con alto contenido en licopeno, así como a verificar qué tratamientos tecnológicos en la industria alimentaria no provocan pérdidas de esta sustancia. La tarea de nuestro grupo está muy enfocada a trabajar en estrecha relación con

«En cuanto a propiedades, el tomate corriente de pera no tiene nada que envidiar a otras variedades más selectas»

«Creo que a la sociedad actual le falta pararse, respirar, pensar y mirar más por los demás. Todo es frenético y se están creando unas desigualdades sociales preocupantes»

las empresas, por lo que los resultados son de aplicación práctica en un tiempo razonable.

–**Entremos en detalle. ¿Qué grado de propiedades pierde el tomate durante su almacenamiento?**

–En las condiciones más adversas (37 grados de temperatura) y durante un año, comprobamos que perdía poco: un 15% como máximo.

–**¿Y durante el proceso de transformación para comercializar?**

–Tampoco hay pérdidas sustanciales de licopeno en el proceso de elaboración de zumos. Nuestra investigación se ocupa de la funcionalidad de los alimentos y los resultados proporcionan una transferencia de conocimiento a la industria, la cual actúa en consecuencia: nuevas formulaciones, ingredientes con valor nutricional añadido, preferencias de consumo, etcétera.

–**Le falta decirme qué variedad de tomate tiene más contenido de licopeno.**

–En el ámbito de un proyecto europeo estudiamos 30 variedades diferentes de tomate tanto en fresco como procesado industrial y, sorprendentemente, un tomate de pera no tenía nada que envidiarle a una variedad seleccionada.

–**O sea, que el tomate corriente, y por tanto más barato, tiene las mismas propiedades que el seleccionado y más caro. ¿Y el sabor?**

–El sabor es otra cosa. Yo no encuentro el sabor del tomate que me dice la gente mayor.

–**También será porque cada producto tiene su estación y ahora hay de todo en todo tiempo.**

–Sí, ahora.... Es que todo es producir, producir, consumir, consumir y, claro, en el mercado tenemos de todo y eso tiene un costo.

–**En precio y en sabor.**

–Sobre todo en sabor.

–**¿Cuál es la mayor dificultad que encuentra en su trabajo?**

–Principalmente la de conseguir financiación para investigar o el que cada vez haya menos recursos para hacer una docencia más práctica que estimule al estudiante. Se habla mucho de competitividad. De hecho la palabra competitividad es la mitad de un ministerio (Economía y Competitividad) pero cada vez se apuesta menos por la investigación, que es clave para que un país sea competitivo. Menos becas, menos dinero para proyectos... Los investigadores se marchan fuera y es comprensible.

–**En un investigador salir fuera es casi obligado.**

–Marcharse fuera, aprender, conocer otras formas de trabajar y ver las cosas es importantísimo para un investigador. Pero si luego no puedes regresar y aplicar lo aprendido en tu país, es una pena.

–**Es lo que hay [me refiero a los recortes que los gobernantes llaman eufemísticamente ‘ajustes’]. ¿Qué echa de menos en la sociedad actual?**

–Creo que falta pararse, respirar, pensar y mirar más por los demás. Todo es frenético y se están creando unas desigualdades sociales preocupantes. Es el ‘sálvese quien pueda’.

GINÉS CONESA



## QUIÉN ES

► **Nombre.** Javier García Alonso.

**Lugar y año de nacimiento.** Cartagena, 1975.

**Profesión.** Profesor Ayudante de la Universidad de Murcia.

**Estado civil.** «Soltero emparejado».

**Aspiraciones.** «Ser útil a la sociedad en la medida de mis posibilidades. Creo que cada persona tiene una responsabilidad para hacer que su entorno sea cada vez mejor. Yo intento mejorar el mío en lo posible».

**Aficiones.** Viajar, unas cañas y unos pinchos, cine, teatro, el partido semanal de fútbol con los amigos. «Considero un buen plan algo tan simple como un día de playa con un libro y un bocata de atún. Si es acompañado, mejor, y ya si es en La Carolina (Aguilas) o en Calblanque, perfecto».

**Le agrada.** La solidaridad. El optimismo. La honestidad.

**Le disgusta.** «La injusticia e impunidad que vemos muchas veces. La falta de respeto, la crispación, la soberbia....»

**Idiomas.** Español, inglés e italiano.

**Creencias.** «Hacer el bien cuanto pueda».

**Breve historial.** Hijo de médico y afincado en Murcia desde su más tierna infancia, Javier García tiene, no obstante, una tripleta de raíces: nació en Cartagena, aún bebé fue llevado por sus padres a Madrid y muy niño todavía aterrizó en Murcia. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Murcia, una beca de la Fundación Séneca le permitió investigar en las universidades Friedrich-Schiller (Alemania) Carlo Bo (Italia) y en el Instituto de Investigación Agroalimentaria de Marsella (Francia) para obtener el doctorado Europeo, con premio extraordinario (2006). Dos años después investigó en el Departamento de Biología Molecular de la Universidad de Debrecen (Hungría). Profesor de Veterinaria y secretario del campus universitario de Lorca. Su trabajo investigador, dentro del grupo liderado por Gaspar Ros, María Jesús Periago y Carmen Martínez se ha centrado, entre otras líneas, en el efecto de los compuestos del tomate en marcadores de riesgo de enfermedad cardiovascular y sobre la síntesis hepática del colesterol.