

La Voz de Almería

La voz de Almería 17 octubre de 2016

Una empresa de Badajoz consigue aprovechar el licopeno del tomate

M. LEÓN
Redacción

Almería, con una producción que sobrepasa el millón de toneladas anuales de tomate, ha sido incapaz, hasta ahora, de abrir un nicho de mercado para aprovechar el

licopeno, como sí ha hecho una empresa extremeña. Se trata de una iniciativa de una empresa de Badajoz denominada *Cosmética Natural de Licopeno* que está comercializando los beneficios de este pigmento como antioxidante natural cuyos beneficios pa-

san por la prevención del envejecimiento, o prevenir o ayudar a eliminar manchas mediante jabones y aceites naturales.

Esta firma ya tiene en el mercado dos productos, un aceite hidratante y un jabón, con base de licopeno de toma-

te elaborados según su formulación. «El aceite final es una mezcla de varios aceites naturales y licopeno. La combinación la hacemos de manera artesanal en nuestro laboratorio», explica Blanca Bravo, la propietaria del negocio junto a Gema Correa y Mamen González, quienes han contado desde su lanzamiento con pedidos regulares de El Corte Inglés.

Extremadura no es, ni mucho menos, un convidado de piedra en el negocio de la ela-

boración de productos derivados del tomate. Un alto porcentaje de su producción -que es mayor que la de Almería con 1,5 millones de toneladas anuales- lo dedica a la transformación para salsas, jugos y conservas a través de doce empresas transformadoras en la región.

Almería, por el contrario, prácticamente dedica a la venta en fresco en Europa el cien por cien de su producción. La extracción del licopeno del tomate se realiza de