

LOS RESULTADOS SE PUBLICAN EN LA REVISTA 'FOOD CHEMISTRY'

## Obtienen aislados proteicos a partir de dos leguminosas andaluzas

Investigadores del Instituto de la Grasa (CSIC) y del Departamento de Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Sevilla (US) han obtenido aislados proteicos (fracciones útiles de proteína) con una riqueza superior al 80%, a partir de la harina de la semilla de dos especies de *Lathyrus* silvestre (almorta) de Andalucía, lo que podría evidenciar la utilidad nutricional y comercial de estas leguminosas.

AI

7/9/2010 09:29 CEST



[La almorta \*L. Clymenum\*](#). Foto: Sciencepics.

Tras erigirse en una importante fuente de compuestos fenólicos con alta actividad antioxidante, la almorta, una leguminosa de la tribu *Fabeae* y cuya popularidad se remonta a los años de la postguerra española como alimento de primera necesidad, vuelve a la carga con un repertorio nutricional de primer nivel. Ahora, investigadores sevillanos han descubierto en este vegetal una importante fuente de proteínas de gran calidad nutricional y

funcional.

Así se referencia en un artículo publicado en la revista [Food Chemistry](#), en donde sus autores describen la obtención y caracterización de aislados proteicos a partir de dos especies andaluzas de almorta, *L. clymenum* y *L. annuus*. Dichos aislados son productos alimentarios de gran calidad, con altos contenidos proteicos, superiores al 80%, y con una digestibilidad por encima del 90%. Además, estos aislados están libres de los compuestos tóxicos responsables del neurolatirismo, una enfermedad asociada a la ingesta de estas legumbres en grandes cantidades.

“Esto quiere decir que nos encontramos ante especies de leguminosas con un futuro interesante, desde un punto de vista nutricional y comercial”, asegura el doctor Javier Vioque, responsable del proyecto.

Los resultados obtenidos, fruto de un proyecto de Excelencia de la [Consejería de Economía, Innovación y Ciencia](#), confirman el interés de plantas autóctonas como fuente de productos de alto valor añadido como son los aislados proteicos. Estos productos son de gran interés para la industria alimentaria y para la revalorización de cultivos minoritarios, favoreciendo su bioconservación.

---

#### Referencia bibliográfica:

Elena Pastor-Cavada, Rocio Juan, Julio E. Pastor, Manuel Alaiz and Javier Vioque. "Protein isolates from two Mediterranean legumes: *Lathyrus clymenum* and *Lathyrus annuus*. Chemical composition, functional properties and protein characterisation". [Food Chemistry, Volumen 122, salida 3](#), 1 de octubre de 2010, Págs. 533-538.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

INSTITUTO DE LA GRASA | ALMORTA | LEGUMINOSAS | ALIMENTACIÓN |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)