

“Huella genética” de la berenjena de Gandia

Un equipo de científicos del Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana (COMAV) de la Universidad Politécnica de Valencia, coordinado por el profesor Jaime Prohens, ha determinado la huella genética de la *berenjena listada de Gandia*.

SINC

21/4/2008 09:07 CEST



Berenjena listada de Gandia

Se trata de una variedad que destaca por sus cualidades organolépticas (carne blanca, textura firme y aptitud para la cocción), así como por su

facilidad para el cultivo al aire libre y tamaño (su peso supera en ocasiones los 400 gramos). Genéticamente, se trata de una variedad única, *“al presentar fragmentos de ADN que sólo se encuentran en ellas”*.

Según apuntan desde el COMAV, conocer los marcadores moleculares de esta variedad típica de Valencia adquiere gran importancia para su protección y expansión en el mercado, ya que permite saber con toda exactitud si lo que se vende es auténtico o no.

En este sentido, en el estudio, que fue financiado por la Generalitat Valenciana, los investigadores de la UPV comprobaron que en países como Estados Unidos o Italia se están comercializando variedades con el nombre de *listadas de Gandia* que realmente no lo son.

“La huella genética sirven para saber si lo que se está vendiendo es realmente auténtico o no y hemos podido comprobar cómo en varios países lo que se comercializa no es berenjena listada de Gandia. De este modo, conocer los marcadores moleculares de esta variedad típica de Valencia resulta fundamental para su protección y para potenciar su presencia en el mercado”, apunta Jaime Prohens.

Para llevar a cabo este estudio, los científicos del COMAV analizaron berenjenas autóctonas de Gandia, almacenadas en la colección de semillas del Instituto, haciéndole a cada una de ellas sus respectivas *“pruebas genéticas, similares a las utilizadas en pruebas de paternidad”* y determinando así su perfil genético. Posteriormente se comparó con el de otras variedades de listadas de España y de fuera de nuestras fronteras comercializadas como tal.

“Nuestro objetivo era hacer saber que en Valencia tenemos un producto único, tanto en lo que se refiere a su composición como fundamentalmente a su calidad y que ese producto se podría explotar dándole una Denominación de Origen o una indicación geográfica protegida, como por ejemplo tiene la alcachofa de Benicarló”, señala Jaime Prohens.

Los resultados de los estudios desarrollados por el Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana han sido publicados recientemente en *“Euphytica”*, publicación internacional especializada en el sector.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

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