Nuevas variedades de berenjena con propiedades beneficiosas para la salud

Un equipo de investigadores del Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana (COMAV) de la Universidad Politécnica de Valencia posee, a nivel de laboratorio, nuevas variedades de berenjenas que destacan por sus altas propiedades nutritivas, gracias a su mayor concentración en polifenoles. Se han obtenido ya cruces con una concentración de polifenoles de 800 miligramos/kilo, cuando los niveles medios en las variedades modernas comercializadas actualmente se sitúan entre los 300 y los 400 miligramos por kilo. Las nuevas variedades se han obtenido haciendo cruces con berenjenas de Almagro, que es la variedad con más concentración de polifenoles de las que hay actualmente en el mercado.

UPV

11/8/2008 12:51 CEST

Según explica el profesor Jaime Prohens, coordinador del equipo de investigadores del COMAV, los polifenoles inciden, por ejemplo, en las células cancerosas, actuando como elementos anticancerígenos en determinados tumores. *“Ayudan también a controlar la hipertensión y a reducir los niveles de colesterol en sangre”*, añade el investigador del COMAV. Respecto a su comercialización, Prohens señala que podrían verse ya en los mercados en un plazo de dos o tres años.

Los investigadores de la Politécnica continúan sus investigaciones para conseguir mejorar más la funcionalidad y propiedades nutricionales de estos alimentos. Para ello, trabajan actualmente en un nuevo proyecto de investigación que concluirá el próximo año.

En opinión de Prohens, hoy en día las variedades modernas tienen un poder antioxidante y un valor nutricional más bajo que las variedades antiguas, se ha perdido calidad a favor de la apariencia del producto (que no se pardee).

Así, los expertos del COMAV están desarrollando marcadores moleculares asociados a alto contenido en polifenoles y baja actividad polifenol oxidasa (enzima causante del pardeamiento de la carne). *“Nuestro objetivo es obtener variedades que para el consumidor tengan un valor añadido; que comiendo lo mismo, sepa que está consumiendo un producto que para su salud va a ser mucho mejor”*, explica Prohens.

Los investigadores del COMAV trabajan también en cruces con variedades silvestres. Según explica Jaime Prohens, hay algunas especies silvestres emparentadas con las berenjenas que tienen un contenido mucho más alto en polifenoles, *“por ello estudiamos cómo cruzarlas con las cultivadas, para intentar dotar a la variedad resultante de esas mejores propiedades”*.

Copyright: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the conditions of our license](#)