

Crean nuevo cereal natural para consumo humano con menos gluten y más fibra



Noticias

El nuevo cereal es el resultado de la combinación natural de trigo duro y una cebada silvestre originaria de Chile y Argentina y ya está inscrito en la Community Plant Variety Office (CPVO) de la Unión Europea

Se llama **Tritordeum** y es un nuevo cereal, el primero creado con técnicas agrícolas naturales (no es un transgénico) a partir de una combinación de trigo duro y cebada silvestre, que llega al mercado para el consumo humano y que tiene menos gluten que el trigo y más fibra, aroma y sabor.

El Tritordeum tiene la acreditación de especie cultivada natural y ha sido **desarrollado con técnicas tradicionales de mejora en el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en colaboración con Agrasys, una "spin-off" (empresa derivada) del CSIC**, ubicada en el Parque Científico de Barcelona, que ahora lo está introduciendo en el mercado.

El nuevo cereal, que ha sido presentado en sociedad en Barcelona, es el **resultado de la combinación natural de trigo duro y una cebada silvestre originaria de Chile y Argentina** y ya está inscrito en la Community Plant Variety Office (CPVO) de la Unión Europea

Además de su agradable sabor, textura, aroma y color, el Tritordeum cuenta con altos niveles de proteína y fibra; tiene diez veces más niveles de luteína (un antioxidante implicado en la salud ocular), menos gluten reactivo que el trigo común y es rico en compuestos de acción prebiótica y minerales esenciales. Diversas **cadena de panaderías gourmet de Barcelona ya han desarrollado una gama de panes y productos de pastelería** con este nuevo cereal.

El Tritordeum ha sido **desarrollado por el científico Antonio Martín, profesor de Investigación del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba (IAS) del CSIC** y su grupo de investigación, en un programa de mejora, iniciado en 1977, que ha dado como resultado un nuevo cultivo cerealista con propiedades beneficiosas para la salud. En 2006, la empresa Agrasys, una empresa derivada del CSIC, fundada por un grupo de científicos académicos y de la industria, adquirió la exclusividad comercial del Tritordeum y su programa de mejora.

El nuevo cereal es el **segundo cereal desarrollado por el hombre, el primero fue el Triticale**, combinación entre trigo duro y centeno, que se utiliza sólo para la alimentación animal.

Antonio Martín ha explicado que "las técnicas utilizadas para desarrollar el Tritordeum son las clásicas de mejora tradicional, basadas en el cruce y selección en el campo de las mejores combinaciones y no incluyen modificación genética". Además, **"se trata de un cruce natural fértil y que presenta unas características agronómicas muy interesantes de cara al calentamiento global"**, ha señalado el investigador.

Tras más de 30 años de mejora, el Tritordeum es un **cereal con rendimientos similares a las distintas variedades de trigo y con una alta resistencia a la sequía y al estrés por altas temperaturas**.

Es un cultivo robusto, con buena resistencia a patógenos, que necesita poca agua y pocos fertilizantes, características que lo hacen apto para su uso en sistemas de producción sostenible y con bajo impacto medioambiental.

Actualmente **se cultiva en España (Andalucía, Castilla y Cataluña), sur de Italia y sur de Portugal**, a través de sistemas de producción convencional y ecológica, y ofrece una alternativa de valor añadido en ambos sistemas, han explicado sus desarrolladores.

Según los científicos, el Tritordeum tiene cualidades y funcionalidades específicas que no se encuentran en otros cereales y que lo hacen adecuado para la fabricación de productos innovadores.

Cuenta con altos niveles de proteína, fibra y luteína, un antioxidante implicado en la salud ocular (protege la retina de la luz ultravioleta y de los efectos del envejecimiento); posee diez veces más niveles de luteína que el trigo común y una proporción más elevada de fibra dietética, y es rico en minerales esenciales y fructanos, unos carbohidratos de acción prebiótica que contribuyen a mantener la flora bacteriana intestinal.

Además, sus niveles de gluten reactivo son más bajos que el trigo común o la espelta y similares a los encontrados en el kamut, por lo tanto, es **más digerible para personas con "intolerancia no celíaca al gluten"**, aunque, al igual que todos los cereales, no es apto para celíacos.

Redacción