

Comprueban que el aceite esencial del orégano protege los cultivos del arroz



Noticias

El uso de estos aceites esenciales permitiría conservar mejor los alimentos, luchar contra patógenos y obtener un mayor rendimiento de las cosechas

Un grupo de investigadoras valencianas ha comprobado en un reciente estudio **el potencial del aceite esencial de orégano como conservante natural para proteger los cultivos del arroz del Mediterráneo frente a diferentes especies de hongos**.

Para el equipo de investigadoras de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y la Universitat de València (UV), estos resultados son muy relevantes para las zonas arroceras, pues es un alimento básico a nivel mundial y especialmente en países donde su conservación y almacenamiento no sigue protocolos tan exigentes.

Según ha explicadol la investigadora de la UPV María Pilar Santamaría "el uso de estos aceites esenciales permitiría conservar mejor los alimentos, luchar contra estos patógenos y obtener un mayor rendimiento de las cosechas, pudiendo así alimentar a mayor número de personas".

En el estudio, publicado en la revista Natural Products Research, las investigadoras de la Universidad Politécnica de Valencia y la Universitat de Valencia determinaron el 99,7 % de la composición de orégano y canela, mediante cromatografía de gases (GC) y cromatografía de gases-espectrometría de masas (GC-MS).

Los componentes responsables de la actividad del orégano y canela frente a la micobiota natural del arroz fueron los compuestos fenólicos carvacrol (43,26 %) y timol (21,64 %) presentes en el orégano, y los fenilpropanoides eugenol (62,75 %), acetato de eugenol (16,36 %) y acetato de trans-cinnamilo (6,65 %) en el caso de la canela. En concreto, el aceite esencial de orégano resultó especialmente útil para hacer frente a los hongos *Bipolaris oryzae* y diversas especies del género *Fusarium* e inhibió totalmente el crecimiento de los patógenos hasta 21 días.

Además estudios en vivo sobre granos de arroz, pulverizados con una dosis más baja, de 200 µg/ml de aceite esencial de orégano, también redujo significativamente entre un 90 y un 95 % tanto la infección por estos hongos como la causada por *Alternaria alternata* durante 30 días.

La aplicación del aceite, según ha explicado, podría hacerse tanto en almacén, pulverizando directamente sobre el producto, como impregnados en biofilms o en microcápsulas, siempre utilizados como conservante.

Las investigadoras que han llevado a cabo este estudio han destacado además que se trata de un producto fácil de obtener y barato, además de "efectivo", como "se ha demostrado" en su investigación.

"El objetivo es evitar que el arroz se estropee aplicando estos aceites", según ha explicado a Efe la investigadora del departamento de Farmacología de la Universitat de València, María Amparo Blázquez. "Estaríamos hablando de un potencial uso de los aceites esenciales como conservantes", ha apuntado Blázquez, quien ha advertido de que "no serviría como fungicida a las dosis ensayadas, sino para frenar su crecimiento y conservar el alimento en buenas condiciones durante más tiempo".

Tras este estudio, las investigadoras valencianas siguen su trabajo en esta misma línea, con nuevos proyectos centrados en el uso de aceites esenciales de otras especias, como el clavo y el laurel.

Redacción