

Obtienen un nuevo tipo de guisante que facilita la digestión de proteínas



Noticias

Esta nueva variedad puede ser utilizada de manera más eficaz en la elaboración de piensos para animales.

Los resultados del estudio se publican en la revista PLoS ONE, ha informado en una nota de prensa el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que ha participado en este estudio.

Según ha recordado este centro, los guisantes y otras leguminosas tales como el garbanzo, la lenteja o la soja, contienen inhibidores de proteasas (enzimas que fragmentan las proteínas) que bloquean la digestión de las proteínas, dificultando su absorción intestinal.

Estudios nutricionales previos llevados a cabo con "pollos broiler" (alimentados a gran escala para la producción específica de carne) han mostrado que elevadas concentraciones de estos inhibidores en la dieta pueden reducir la disponibilidad de proteínas en un 10 %.

Alfonso Clemente, investigador del CSIC en la Estación Experimental del Zaidín (Granada), ha explicado que en este trabajo se ha logrado obtener guisantes que presentan un contenido reducido o nulo de estos inhibidores de proteasas, "lo cual ha sido perseguido durante mucho tiempo tanto por mejoradores de plantas como por fabricantes de piensos".

"En este trabajo hemos investigado si mutaciones inducidas o naturales presentes en los inhibidores de proteasas pueden ser explotadas para mejorar la calidad de las semillas de guisante", según este investigador.

Así, ha continuado, "hemos identificado y estudiado líneas de guisante que presentan mutaciones puntuales".

Asimismo, se ha descrito una línea silvestre de guisante que tiene mutados dos genes y carece de actividad inhibidora.

Esta línea mutante silvestre (*Pisum elatius*) ha sido cruzada satisfactoriamente con la especie cultivada (*Pisum sativum*).

"Estos guisantes no difieren sensorialmente de los convencionales y tienen mejorada su digestibilidad proteica (...)", y podrían estar en el mercado en un período de tiempo no superior a cinco años.

Estos estudios podrían ser extendidos a otras proteínas vegetales, que pudieran presentar efectos nutricionales negativos, tales como los alérgenos.

La reducción o eliminación de proteínas anti-nutricionales podría mejorar la calidad de las semillas de leguminosas destinadas a nutrición animal y humana, ha apuntado Clemente.

Redacción