Jueves 10 de diciembre de 2009 Contacte con laopiniondemalaga.es | RSS laopiniondemalaga.es Málaga ACTUALIDAD

OPINIONES

HEMEROTECA » O EN ESTA WEB O Google*

TURISMO

SERVICIOS

Málaga Municipios

EN DIRECTO

Zapatero presenta el informe económico del año

laopinióndemalaga.es » Málaga

Fresas que saben a fresa y que duran más del campo a la nevera

Investigadores de la UMA modifican la textura de estas frutas para evitar que se pongan blandas y duren tres días más

09-12-2009



IGNACIO A. CASTILLO. MÁLAGA El problema de las fresas es que duran muy poco. Pero esta

característica podría tener arreglo y su vida en la nevera podría prolongarse durante dos o tres días más. Para ello habría que manipular sus genes, al menos aquellos que provocan el reblandecimiento de la fruta durante su maduración y cosecha. Un grupo de investigación de la Universidad de Málaga (UMA). del departamento de Fisiología Vegetal de la Facultad de Ciencias, centra sus esfuerzos en mejorar la textura de la fresa mediante métodos biotecnológicos. En concreto, inhibiendo los genes pectato liasa y poligaracturonasa.

Uno de los directores del proyecto, José Ángel Mercado, explica que la fresa tiene una media de vida muy corta tras su recolección, por lo que el proceso que sigue este grupo de trabajo es el de evaluar el efecto del "silenciamiento" de varios genes encargados de codificar enzimas que intervienen en la degradación de la pared celular durante la maduración del fruto. Este proyecto, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, surgió en 1998. Mercado trabaja desde entonces con otros dos investigadores que codirigen el grupo: Miguel Ángel Quesada y Fernando Pliego.



Las aplicaciones de este proyecto serían interesantes, sobre todo a la hora de exportar el producto a otros países de la UE y haría que la fruta fuera aún más apetecible, "ya que seguiría sabiendo y oliendo a fresas, pero con una piel un poco más dura", añade Mercado.

Aunque este equipo, en el que también participan cuatro becarios, ya ha logrado plantas de fresa con frutos más firmes. la aplicación del resultado de estas investigaciones en el ámbito comercial queda aún leios, puesto que no se pueden comercializar frutas transgénicas. "Buscamos que las características de la fresa sean mejores para su conservación", asegura el investigador, ya que esto beneficiaría la duración postcosecha del fruto fresco y las características de productos procesados, como la mermelada, "puesto que los trozos del fruto serían más gruesos". Estos investigadores han comprobado que la inhibición de los genes pectato liasa y poligaracturonasa disminuye significativamente el reblandecimiento del fruto maduro y prolonga su vida después de la cosecha sin afectar a otras cualidades, como el peso y el color.

El grupo trabaja en colaboración con la Universidad de Córdoba, donde se realizan los estudios moleculares y el aislamiento de genes, y con el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) de la Junta de Andalucía, ubicado en Churriana (Málaga), en cuyos invernaderos llevan a cabo la meiora clásica de este cultivo.

Malaga - Irlanda

Vete a Irlanda con Aer Lingus. Es más barato que quedarse en casa. www.AerLingus.com

Un día sin dolor - Esteve

consejos higiénico posturales y alimenticios www.esteve.es

Naranjas naturales en 24H

Directas desde el campo Vitaminas contra la Gripe A Naranjascosta.com









PUBLICIDAD









ENVIAR COMENTARIO

Ver Más Ofertas Aquí

Chalet en Alquiler Málaga Una vivienda para disfrutar



Chalet en Venta Málaga Idealista, tu portal de confianza.

191.000,00 €



Piso en Venta Málaga Idealista te enseña buenos precios.

155.000,00 €







PUBLICIDAD



Contra la violencia de género

25 DE NOVIEMBRE

'Hay trapos sucios que NO se lavan en casa'

ades | Noticias | Consultorio de la Mu





laopiniondemalaga.es LA SELECCIÓN DE LOS LECTORES

LO MÁS LEÍDO LO MÁS VOTADO **LO ÚLTIMO**

- 1. Desnudas por una buena causa
- 2. El PNV apoyará la Ley del Aborto
- 3. Detenido por atracar a punta de navaja a un viandante
- 4. Un disidente chino cumple un mes en el aeropuerto de Tokio
- 5. Cielos nubosos y descenso de temperaturas en Málaga
- 6. Messi sufre un esguince y podría perderse el derbi
- 7. Pau Gasol suma otra victoria con un nuevo "doble-doble" 8. Grupos de apoyo a Haidar piden al Rey que intervenga
- 9. Aminatu Haidar: "Volveré viva o muerta a El Aaiún, pero
- 10. La Casa Blanca: "Obama no está al mismo nivel que Nelson Mandela"

Patrocina:



BLOGS















comprar alquilar

viviendas obra nueva habitación oficinas locales o naves las palmas león lleida lugo madrid málaga

Anunciese gratis

Buscar El portal immobiliario de laopiniondemalaga.es

Enlaces recomendados: Hoteles Malaga | Juegos

CONÓZCANOS: CONTACTO | LA OPINIÓN DE MÁLAGA | LOCALIZACIÓN

PUBLICIDAD: TARIFAS | CONTRATAR

laopiniondemalaga.es

laopiniondemalaga.es es un producto de Editorial Prensa Ibérica

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través
de este medio, salvo autorización expresa de laopiniondemalaga.es. Así mismo, queda prohibida toda
reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.







Otras publicaciones del grupo Editorial Prensa Ibérica
Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña |
La Opinión de Granada | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La
Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | Blog Mis-Recetas
| Euroresidentes | Lotería de Navidad

Aviso legal



