El Tritordeum

Opinió | 02-05-2013 | 22:36

"Creen un nou cereal natural per a consum humà amb menys gluten i més fibra" deia un titular de premsa tècnica agrícola. Obtingut a Espanya, és una combinació de blat dur Triticum durum i un ordi silvestre Hordeum chilense.

Es diu Tritordeum i és un nou cereal, el primer creat amb tècniques agrícoles naturals (no és un transgènic) a partir d?una combinació de blat dur i ordi silvestre, que arriba al mercat per al consum humà i que té menys gluten que el blat i més fibra, aroma i sabor. El Tritordeum té l?acreditació d?espècie conreada natural i ha estat desenvolupat amb tècniques de millora genètica tradicionals a l'Institut d'Agricultura Sostenible (IAS) del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) en col?laboració amb Agrasys, una "spin-off" (empresa derivada) del CSIC, situada al Parc Científic de Barcelona, que ara ho està introduint al mercat. El nou cereal, que ha estat presentat en societat a Barcelona, és el resultat de la combinació natural de blat dur i un ordi silvestre originària de Xile i Argentina i ja està inscrit a la Community Plant Variety Office (CPVO) de la Unió Europea

A més de la seva agradable sabor, textura, aroma i color, el Tritordeum compta amb alts nivells de proteïna i fibra, té deu vegades més nivells de luteïna (un antioxidant implicat en la salut ocular), menys gluten reactiu que el blat comú i és ric en compostos d'acció prebiòtica i minerals essencials.

Diverses cadenes de fleques gourmet de Barcelona ja han desenvolupat una gamma de pans i productes de pastisseria amb farina procedent d'aquest nou cereal.

El Tritordeum ha estat desenvolupat pel científic Antonio Martín, professor d'Investigació de l'Institut d'Agricultura Sostenible de Córdoba (IAS) del CSIC i el seu grup de recerca, en un programa de millora, iniciat el 1977, que ha donat com a resultat un nou cereal amb propietats beneficioses per a la salut.

El 2006, l?empresa Agrasys, una empresa derivada del CSIC, fundada per un grup de científics acadèmics i de la indústria, va adquirir l?exclusivitat comercial del Tritordeum i el seu programa de millora.

El nou cereal és el segon cereal desenvolupat per l?home, el primer va ser el Triticale, combinació entre blat dur i sègol, que s'utilitza només per a l?alimentació animal. Martín ha explicat que "les tècniques utilitzades per desenvolupar el Tritordeum són les clàssiques de millora tradicional, basades en l?encreuament i selecció en el camp de les millors combinacions i no inclouen modificació genètica".

A més, "es tracta d'un encreuament natural fèrtil i que presenta unes característiques agronòmiques molt interessants de cara a l?escalfament global", ha assenyalat d?investigador.

Després de més de 30 anys de millora, el Tritordeum és un cereal amb rendiments similars a les diverses varietats de blat i amb una alta resistència a la sequera i l?estrès per altes temperatures.

És un cultiu robust, amb bona resistència a patògens, que necessita poca aigua i pocs fertilitzants, característiques que el fan apte per al seu ús en sistemes de producció sostenible i amb baix impacte mediambiental.

Actualment es cultiva a Espanya (Andalusia, Castella i Catalunya), sud d'Itàlia i sud de Portugal, a través de sistemes de producció convencional i ecològica, i ofereix una alternativa de valor afegit en els dos sistemes, han explicat els seus desenvolupadors.

Segons els científics, el Tritordeum té qualitats i funcionalitats específiques que no es troben en altres cereals i que el fan adequat per a la fabricació de productes innovadors.

Compta amb alts nivells de proteïna, fibra i luteïna, un antioxidant implicat en la salut ocular (protegeix la retina de la llum ultraviolada i dels efectes de l?envelliment); posseeix deu vegades més nivells de luteïna que el blat comú i una proporció més elevada de fibra dietètica, i és ric en minerals essencials i fructanos, uns carbohidrats d?acció prebiòtica que contribueixen a mantenir la flora bacteriana intestinal.

A més, els nivells de gluten reactiu són més baixos que el blat comú o l?espelta i similars als trobats en el kamut, per tant, és més digerible per persones amb "intolerància no celíaca al gluten", tot i que, igual que tots els cereals, no és apte per a celíacs.

Fuente: GN
Autor: Jesús Domingo Martínez