



## Investigación molecular para mejorar el sabor de las frutas y hortalizas de invernadero

LOCALIZACIÓN: Almería

DURACIÓN: 1'39"

**RESUMEN:** Mejorar el sabor de las frutas y hortalizas cultivadas en los invernaderos es el objetivo del proyecto que desarrolla el Centro de Investigación en Agrosistemas Intensivos Mediterráneos y Biotecnología Agroalimentaria de la Universidad de Almería. Lo hacen ajustando parámetros del sistema tradicional de cultivo como el sombreado o la ventilación y estudiando cómo esas variables afectan a las moléculas relacionadas con su sabor. El análisis molecular lo hacen a través de la resonancia magnética nuclear.

### VTR:

Obtener frutas y hortalizas de los invernaderos con más sabor. Es el objetivo del proyecto que desarrolla el Centro de Investigación en Agrosistemas Intensivos Mediterráneos y Biotecnología Agroalimentaria de la Universidad de Almería. Lo hace relacionando técnicas tradicionales de cultivo con el estudio de las moléculas que afectan al sabor de los productos.

**IGNACIO FERNÁNDEZ**  
Investigador de CIAMBITAL

*“Estamos observando cómo determinadas prácticas como, por ejemplo, el sombreado aumenta el porcentaje de determinados metabolitos, o moléculas, muy asociadas con el sabor de esa hortaliza”.*

Estos investigadores van ajustando los parámetros de las técnicas tradicionales de cultivo y luego observando en el laboratorio su efecto en el sabor de las frutas y hortalizas.

**IGNACIO FERNÁNDEZ**  
Investigador CIAMBITAL

*“Estamos empleando métodos espectroscópicos basados en la resonancia magnética nuclear que nos permite a través de las señales observadas decidir si un metabolito, o una molécula, ha crecido más o ha bajado, su concentración ha aumentado o bajado”.*

Se está probando con papaya, tomate y calabacín, pero sirve para cualquier fruta y hortaliza. Lo mejor es que no supondrá ningún coste adicional para el agricultor y es un gran beneficio para el consumidor.

**DIEGO VALERA**  
Director CIAMBITAL

*“Es simplemente mejorar el manejo cultural, sistemas, aumento de ventilación o modificar el sombreado para hacer que los tomates o cualquier producto, pues mejoren determinados compuestos con propiedades organolépticas muy favorables como por ejemplo el sabor”.*

Ciencia al servicio de la agricultura, el motor de la provincia de Almería: la llamada “huerta de Europa”

### AMBIENTE

*“Esto sí que sabe bien”*

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)