



Científicos andaluces desarrollan un trigo sin gluten para su comercialización a escala mundial

DURACIÓN VTR: 1'55"

LOCALIZACIÓN: Córdoba

RESUMEN: Un equipo de investigadores andaluces del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) de Córdoba, dependiente del CSIC, ha logrado desarrollar una nueva variedad de trigo sin gluten, apto para el consumo de las personas celíacas que será comercializado por una multinacional estadounidense en el plazo de unos cinco o seis años. Esta investigación, que comenzó en el año 2004, ha culminado con la neutralización de las gliadinas, proteínas presentes en el gluten del trigo y que resultan tóxicas para las personas con esta intolerancia. El acuerdo ha tenido que ser alcanzado con una firma norteamericana ya que las leyes europeas no permiten el cultivo de este tipo de transgénicos por lo que el trigo llegará a Europa en grano o ya transformado en harina. Este logro permitirá que medio millón de personas celíacas en España, de las que se calcula que solo están diagnosticadas el 10%, puedan comer pan, pastas, dulces, pizzas... sin problemas de tolerancia.

TEXTO VTR:

En este invernadero se cultiva una nueva especie de trigo que va a cambiar la vida de las personas celíacas

FRANCISCO BARRO

Instituto de Agricultura Sostenible

"Pues va a ser una revolución en su dieta"

Porque estos investigadores andaluces del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba, dependiente del CSIC, han logrado neutralizar las proteínas que son tóxicas para los celíacos, las que están en el gluten, y por las que estos enfermos tienen que prescindir en su dieta de alimentos tan básicos como el pan o la pasta.

FRANCISCO BARRO

Instituto de Agricultura Sostenible

"Los cálculos que hemos hecho nos indicarían que un celíaco podría comerse entre 100 y 200 o 300 gramos de pan diarios, los que corresponde a unas tres y ocho rebanadas de pan."

Una metodología de cultivo y tratamiento que ya fue patentada por el CSIC hace un par de años ¿Cuál es la novedad? Pues que acaban de cerrar un acuerdo con una multinacional estadounidense para la comercialización mundial del producto.

FRANCISCO BARRO

Instituto de Agricultura Sostenible

"La problemática de los trigos transgénicos en Europa es la que es. Es muy difícil que estos trigos se cultiven en Europa con la legislación actual pero no en otros países como Estados Unidos, China o Suramérica y luego en Europa lo que haremos será importar esas harinas o importar ese grano para elaborar productos."

En breve, comenzarán los ensayos con 500 pacientes en el Hospital Reina Sofía de Córdoba a los que durante seis meses alimentarán con galletas y panecillos hechos de esta harina, harina de trigo sin gluten apta para celíacos.

FRANCISCO BARRO

Instituto de Agricultura Sostenible

"A partir de ahí hay un tiempo en el que se va a terminar de desarrollar el producto para lanzarlo al mercado que podría estar... en cinco o seis años podría estar en el mercado"

Un cultivo transgénico que rompe con los negativos tópicos de estas investigaciones para solventar un problema que padecen alrededor de 500.000 personas en España, de las que solo el 10% están diagnosticadas.

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