



Tritordeum, un nuevo cereal “made in Andalucía” con más proteínas y fibra para el consumo humano

LOCALIZACIÓN: CÓRDOBA.

DURACIÓN VTR:1'36”

RESUMEN VTR:

Investigadores del CSIC en Córdoba han desarrollado un nuevo cereal, bautizado como tritordeum y que se ha obtenido de forma natural al cruzar trigo duro y una cebada silvestre de origen sudamericano. El tritordeum es una alternativa a los cereales convencionales que produce un grano de mucha calidad y que resulta mucho más resistente a las plagas y a los fuertes cambios climáticos en países mediterráneos. Ya se comercializa pan con este cereal en algunas panaderías gourmet de Cataluña. Entre sus cualidades están un alto contenido en carotenos, fibra, proteínas y minerales.

VTR:

Distribuyen cientos de panes a toda Andalucía. En este obrador entran diariamente 300 kilos de harina de trigo que ahora pueden tener los días contados...

Ambiente:

“Esta es la harina con la que hacemos el pan, procede de trigo blando.”

Y la que le ha surgido un duro competidor con el tritordeum, un cereal de nueva creación que se comercializará en el mundo para el consumo humano.

JUAN RÍO

Propietario Panadería Rusipan

“Esta nueva harina tendrá más minerales y se podrá elaborar un pan más artesano.”

Ha surgido de la mano y el cerebro de estos investigadores del equipo del consejo superior de investigaciones científicas de Córdoba, liderado por este hombre...Más de 30 años de trabajo para crear una planta de que no existía en la naturaleza. Una mezcla de trigo duro y cebada silvestre de origen sudamericano.

ANTONIO MARTÍN MUÑOZ

Investigador del CSIC

“El cruzamiento en la naturaleza es imposible y nosotros rescatamos el embrión y los cultivamos in vitro.”

Su creación no incluye modificaciones genéticas y ya se cultiva de forma natural en algunos lugares del país.

ANTONIO MARTÍN MUÑOZ

Investigador del CSIC

“Aquí tenemos el resultado el número de espiguillas por espigas es mejor que su parental el trigo.”

Y lo mejor las propiedades: alto contenido en carotenos, proteínas, fibras.

TOTAL CARMEN RAMIREZ,
Ayudante investigación Tritordeum

“Otra ventaja que tiene sobre el trigo es la resistencia a enfermedades por ejemplo en un año mala como este de humedad se ventila una cosecha de trigo y por supuesto la resistencia a la sequía.”

Con este cereal más moderno se abre un abanico de posibilidades y de sabores que de momento sólo se podrán saborear en diferentes panaderías e Barcelona.

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