

Sevilla, 08 de febrero de 2010

INVESTIGADORES ANDALUCES COLABORAN PARA DESARROLLAR VARIETADES DE TRIGO APTAS PARA CELÍACOS

Las empresas de semillas Agrovegetal, participada por FAECA, colabora, con la Universidad de Sevilla (USE) y el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC) de Córdoba, en un proyecto de I+D cuyo objetivo es la identificación y desarrollo de líneas de trigo duro y harinero con menor contenido en gluten, aptas para el colectivo celíaco, mediante la anulación de péptidos tóxicos por métodos biotecnológicos.

Para los próximos tres años, la investigación cuenta con un presupuesto de 234.545 euros, procedente de un Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía, coordinado por la Dra. Carolina Sousa de la USE. A esa cantidad hay que añadir 115.184 euros más de un Proyecto TRACE, de transferencia de tecnología, coordinado por el Dr. Francisco Barro del IAS-CSIC, en el que la empresa Agrovegetal S.A. participa como cofinanciadora del mismo.

Recientemente, ha tenido lugar, en la sede de FAECA, la primera reunión de los responsables de las empresas involucradas. En dicho encuentro, se han concretado los pasos a seguir en las fases iniciales del proyecto y la distribución de los fondos para alcanzar los objetivos propuestos.

Para su evaluación agronómica, Agrovegetal ha sembrado en esta campaña agrícola 100 líneas de cada especie (trigo duro y trigo harinero) en tres localidades de Andalucía, que servirán como punto de partida del proyecto. Una vez cosechadas las microparcelas en el mes de junio, los investigadores de la Universidad de Sevilla y del IAS-CSIC estudiarán el perfil de las proteínas tóxicas para celíacos presentes en muestras de cada una de las pre-variedades, para determinar la variabilidad existente y la identificación de líneas con bajos contenidos en péptidos tóxicos.

Posteriormente, se seleccionarán un pequeño número de ellas para realizar la anulación de sus péptidos tóxicos, mediante una puntera tecnología puesta a punto por el grupo del Dr. Barro, en el IAS-CISC de Córdoba.

En una última fase, los granos de trigo duro y harinero producidos con estas nuevas variedades serán evaluados para medir su calidad tecnológica en la producción de harinas y sémolas, y se confirmará su aptitud para su consumo en alimentos para celíacos (pan, galletas, pasta, etc.), mediante la utilización de anticuerpos monoclonales desarrollados por el grupo de la Dra. Sousa en la Universidad de Sevilla.

Gabinete de Comunicación de FAECA

Ana I. Sánchez Nieto-Sandoval

asanchez@faeca.es

Tel. 607 66 20 43