

Investigadores del CSIC analizan en Zaragoza cómo preservar la dieta mediterránea ante el cambio climático

- Seis expertos en biotecnología, ciencias agrarias y alimentación participan en un encuentro de los 'Itinerarios Cicerón', que se celebra hoy en la Estación Experimental de Aula Dei y en la Delegación del CSIC en Aragón
- Los científicos compartirán sus avances en campos de estudio como los lácteos, las brásicas, las especies rumiantes, el almacenamiento de hierro en las plantas, la bioactividad de alimentos vegetales y los cultivos frutales

Zaragoza, 5 de octubre de 2023.- Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) especializados en biotecnología, ciencias agrarias y alimentación analizan hoy el futuro de la dieta mediterránea en el contexto del cambio climático en Zaragoza, durante el encuentro de los 'Itinerarios Cicerón' que se celebra en la Estación Experimental de Aula Dei (EEAD) y en la Delegación del CSIC en Aragón. Esta iniciativa pretende facilitar la interacción entre la comunidad científica con administraciones, empresas y periodistas, ya que los expertos compartirán los avances científicos que contribuyen a preservar la esencia de la dieta mediterránea.

Seis son los investigadores del CSIC que participan en la cita. Así, Patricia Rúas, del Instituto de Productos Lácteos de Asturias del CSIC, aborda el tema de los microorganismos beneficiosos presentes en el suero lácteo y su impacto tanto en la salud humana como en la del medio ambiente. Estas bacterias se pueden emplear para llevar a cabo fermentaciones de materias primas que, hasta hace poco, eran consideradas residuos, como es el caso del lactosuero, generado en grandes cantidades durante la elaboración del queso, que un subproducto de alto valor nutritivo que se puede utilizar para generar nuevos alimentos con propiedades beneficiosas para la salud humana. Estos alimentos, denominados funcionales, se pueden diseñar para cubrir necesidades específicas como las requeridas por la población envejecida que sufre problemas de malnutrición y deterioro cognitivo, entre otras afecciones.

Por su parte, Elena Cartea, de la Misión Biológica de Galicia, estudia las propiedades beneficiosas de las plantas de las brásicas, principalmente grelos y berzas, en la prevención de determinados tipos de cáncer de mama y de próstata, con importantes efectos antioxidantes y antiinflamatorios. La investigadora proporcionará una explicación detallada sobre cómo los cultivos de estas plantas afectan positivamente al ecosistema agrícola para la conservación y caracterización de la biodiversidad.

Javier Giraldez, del Instituto de Ganadería de Montaña, se centra en su experiencia como experto en el desarrollo de una ganadería más rentable, eficiente y resiliente dentro de la bioeconomía circular. Sus investigaciones están relacionadas con la nutrición y alimentación de los herbívoros de interés ganadero, fundamentalmente especies rumiantes, con el objetivo de reducir el impacto ambiental y mejorar el rendimiento productivo y reproductivo de los animales, su bienestar y la calidad, tanto bromatológica como higiénica, de los productos obtenidos.

Asimismo, Jorge Rodríguez, del Grupo de Estrés Abiótico en plantas de la Estación Experimental de Aula Dei, compartirá su conocimiento en deficiencia de hierro en especies vegetales. Sus investigaciones buscan entender cómo las plantas deciden cuándo, cómo y dónde adquirir y almacenar el hierro, ya que solamente entendiendo los mecanismos de regulación se podrán adaptar los cultivos a las nuevas condiciones climáticas, manteniendo tanto la producción como la calidad nutricional de los alimentos.

En cuanto a Francisco Tomás, del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS), aporta su experiencia en calidad, seguridad y bioactividad de los alimentos vegetales. Durante los últimos 20 años, este investigador y su equipo han demostrado la importancia de la conversión de los antioxidantes más abundantes de frutas y hortalizas por los microbios que habitan el intestino humano, una conversión clave para sus funciones sobre la salud. Los conocimientos obtenidos permiten el desarrollo de nuevos alimentos funcionales y suplementos dietéticos de gran interés en el campo de la nutrición personalizada, y abre un nuevo camino para probióticos de nueva generación, prebióticos, posbióticos y sinbióticos, que revolucionarán el papel de las frutas, hortalizas y otros alimentos vegetales en la salud humana.

Finalmente, Celia Cantín, de la Estación Experimental de Aula Dei (EEAD), expondrá su experiencia como experta en el estudio y desarrollo de técnicas para mejorar los cultivos frutales. La investigadora y su equipo del Grupo de Nutrición y Postcosecha de Cultivos Frutales de la EEAD trabajan en la mejora de la calidad de los productos hortofrutícolas más cultivados en España y su adaptación al cambio climático, para conocer sus efectos en la calidad de estos productos.

El encuentro está moderado por Ernesto Igartua, investigador de la EEAD-CSIC, y Ruth Soto, jefa de departamento de Geología y Subsuelo del IGME-CSIC.

Patrimonio inmaterial de la Humanidad

La dieta mediterránea es nutricionalmente saludable, basada en productos locales y de temporada, sostenible, diversa y aporta cohesión social. Desde el 2013, forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. La ONU alerta de que la salud de nuestros alimentos depende de la salud del planeta, y de que se necesita un profundo cambio del sistema alimentario y agrícola mundial para alcanzar el objetivo de desarrollo sostenible de "poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible".

Acerca del CSIC

La Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) es la mayor institución pública dedicada a la investigación en España y una de las primeras de Europa. Adscrita al Ministerio de Ciencia e Innovación, su objetivo fundamental es desarrollar y promover investigaciones en beneficio del progreso científico y tecnológico, para lo cual está abierta la colaboración con entidades españolas y extranjeras. El motor de la investigación lo forman sus 123 centros e instituciones, distribuidos por todas las comunidades autónomas, y sus más de 14.000 trabajadores, de los cuales cerca de 3.000 son investigadores en plantilla. El CSIC cuenta con el 6% del personal dedicado a la investigación y el desarrollo en España, que genera aproximadamente el 20% de la producción científica nacional. Es responsable del 45% de las patentes solicitadas por el sector público en España y desde 2004 ha creado más de medio centenar de empresas de base tecnológica.

La delegación de CSIC en Aragón ostenta la representación institucional del CSIC en la comunidad, siendo la delegada, María Jesús Lázaro Elorri, la interlocutora del CSIC con las instituciones públicas y privadas de Aragón. En Aragón, el CSIC cuenta con cinco institutos y personal del centro nacional IGME, Instituto Geológico y Minero de España. Los cinco institutos de nuestra comunidad son la Estación Experimental de Aula Dei, el Instituto Pirenaico de Ecología y el Instituto de Carboquímica –propios del CSIC– y el Instituto de Nanociencia y Materiales de Aragón y el Instituto de Síntesis Química y Catálisis Homogénea –mixtos del CSIC y de la Universidad de Zaragoza-, que cuentan con más de 550 trabajadores. En Zaragoza, el Instituto Geológico y Minero de España tiene una sede.