

NUEVOS CULTIVOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

Javier Matías Prieto¹, Verónica Cruz Sobrado¹, Patricia Calvo Magro² y M^a José Rodríguez Gómez²

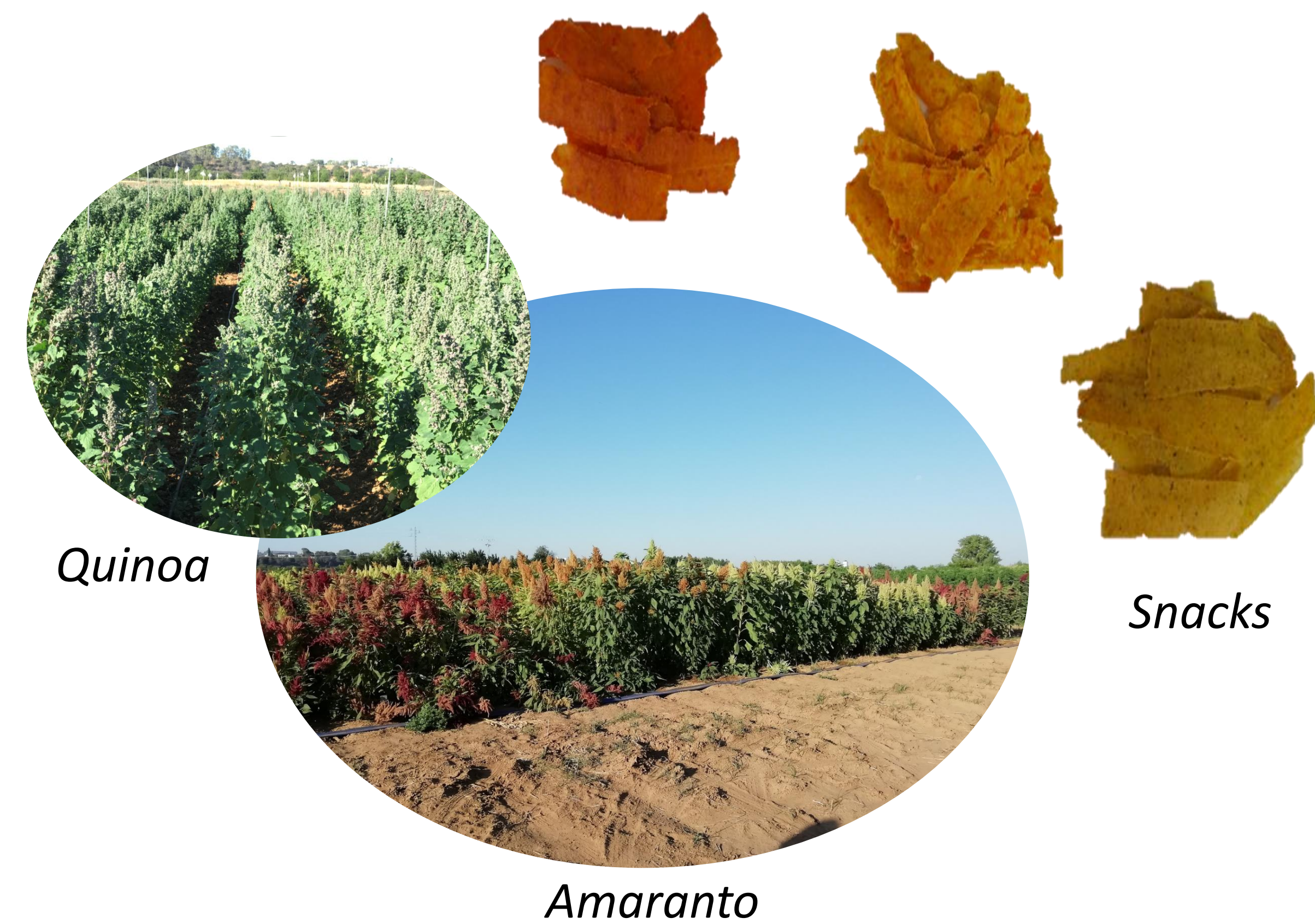
¹ Centro de Investigación Finca La Orden-Valdesequera, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX). Autovía Madrid-Lisboa s/n, 06187, Badajoz, España

² Área de Vegetales, Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura. Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX). Avda. Adolfo Suárez, s/n, 06007, Badajoz, España

DESCRIPCIÓN DEL GRUPO

Equipo de investigación:

Formado por investigadores pertenecientes a INTAEX y Finca La Orden, centros adscritos a CICYTEX, con amplia experiencia en el estudio de nuevos cultivos como la quinoa, amaranto, estevia y chía, tanto a nivel agronómico como nutricional y funcional, así como en el desarrollo de nuevos productos a partir de los mismos. El grupo es multidisciplinar formado por 1 Doctor Ingeniero Agrónomo, 1 Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 1 Doctora en Químicas, y 1 Ingeniera Agrónoma, lo que favorece el intercambio de conocimientos. Además, el grupo mantiene relaciones constantes y fluidas con la Dra. María Reguera Blázquez, bióloga profesora e investigadora Ramón y Cajal, y con Isaac Maestro Gaitán, biólogo y doctorando de la Universidad Autónoma de Madrid, lo que queda patente en publicaciones conjuntas relacionadas con la temática.



Quinoa

Snacks

Amaranto

Líneas de investigación:

- Agronomía de cultivos tradicionales y emergentes de calidad y alto valor nutricional (quinoa, estevia, trigos antiguos, altramuces, amaranto y chía).
- Biofortificación de triticale y altramuces.
- Evaluación de nuevas variedades de quinoa y cereales (red GENVCE).
- Diseño de nuevos productos alimentarios a partir de cultivos tradicionales y emergentes.
- Caracterización nutricional, funcional, microbiológica y sensorial de variedades y nuevos productos.

Equipamiento:

- Campos experimentales (Finca la Orden y Fincas colaboradoras).
- Laboratorios de análisis físico-químico, instrumental y microbiológico.
- Plantas pilotos para la formulación, desarrollo y estabilización de nuevos productos.
- Sala de Cata normalizada con 12 cabinas individuales y zona anexa para la preparación de muestras.



Laboratorio de Cromatografía (INTAEX)

PUBLICACIONES DEL GRUPO

1. Granado-Rodríguez, S., Vilariño-Rodríguez, S.,..., Reguera, M. (2021) Plants 10, 2128.
2. Maestro-Gaitán, I., Granado-Rodríguez, S., ..., Reguera, M. Environmental and Experimental Botany 201, 104976 (2022).
3. Matías, J., Rodríguez, M.J., Cruz, V., Calvo, P. Reguera, M. Journal of Agronomy and Crop Science 207 (3), 481-491 (2021a).
4. Matías, J., Cruz, V., Reguera, M.. Plants 10, 955 (2021b).
5. Matías, J., Rodríguez, M.J., Granado-Rodríguez, S., Cruz, V., Calvo, P., Reguera, M. Frontier in Nutrition 9, 820010 (2022).
6. Rodríguez Gómez, M.J., Matías Prieto, J., Cruz Sobrado, V., Calvo Magro, P. Journal of Food Composition and Analysis 99, 103876 (2021).
7. Rodríguez Gómez, M.J., Maestro-Gaitán, I.,... Matías Prieto, J. Food Research International 164, 112160 (2023).
8. Calvo Magro, P., Maestro-Gaitán, I., ... Rodríguez Gómez, M.J. Food Chemistry 433, 137730 (2024)

PROYECTOS QUE FINANCIAN ACTUALMENTE AL GRUPO



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



3. PID2022-1402380B-I00
4. PID2022-1376880B-I00
5. NutriCropRED2022-134382-T



6. CYTED 119RT0567



7. LIFE20 NAT/ES/001477

