El potencial antioxidante de las berenjenas cultivadas al aire libre

« resumen

Una investigación llevada a cabo por Investigadores de la Universidad Complutense de Madrid y la Universidad Politécnica de Valencia ha analizado la incidencia de diversos factores en la calidad de las berenjenas, comprobando que las que se cultivan al aire libre presentan mejores propiedades frente a las cultivadas en invernaderos..

« a fondo

Las berenjenas cultivadas al aire libre acumulan mayor cantidad de antioxidantes, sobre todo polifenoles, que las que se cultivan dentro de invernaderos. Asimismo, la variedad conocida como "Berenjena de Almagro" presenta mejores propiedades nutricionales que las variedades modernas comercializadas actualmente. Estas son dos de las principales conclusiones de un estudio que se acaba de publicar en el *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

El objetivo de los investigadores fue analizar diferentes condicionantes que inciden en la calidad de la berenjena, tanto desde el punto de vista organoléptico como nutricional. Estos factores fueron el ambiente en el que se cultiva la berenjena –en campo abierto o en invernadero; la temporada de plantación y el genotipo de la variedad.

El estudio incluyó dos cultivos en invernadero y otros dos al aire libre, en dos años sucesivos y con nueve variedades diferentes: tres tradicionales –Berenjena de Almagro, Listada de Gandia y Larga Negra; tres híbridas resultados del cruce entre las tradicionales; y tres híbridos comerciales. Las variedades locales presentaron, por término medio, un mayor contenido de vitamina C y compuestos fenólicos totales que los híbridos comerciales, así como bajos niveles de carbohidratos y almidón.

Los investigadores han comprobado también que los híbridos entre variedades locales se comportan como si fueran locales desde el punto de vista funcional. Esto implica que para la mejora genética, la utilización de alguna de estas variedades tradicionales permitiría obtener variedades modernas con más antioxidantes y, por tanto, más potencial nutricional.

Por último, el estudio ofrece dos claves más: para obtener frutos de gran calidad resulta fundamental cultivar a temperaturas altas y con mucha luz.

Según los propios autores, "este estudio nos ofrece, en definitiva, información de gran utilidad para determinar las mejores condiciones de cultivo y seleccionar el mejor material posible de cara a obtener frutos de berenjena con mejores propiedades nutricionales, organolépticas y bioactivas".

© Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación – Universidad Complutense de Madrid
C/ Donoso Cortés, 65. 28015 Madrid. www.ucm.es/info/otri

Referencia:
Raquel San José, María-Cortes Sánchez-Mata, Montaña Cámara, Jaime Prohens: *"Eggplant fruit composition as affected by the cultivation environment and genetic constitution",* Journal of the Science of Food and Agriculture, Volumen 94, Octubre 2014. DOI: 10.1002/jsfa.6623

di vul ga ción
cien tí fi ca
com plu ten se