

Proyecto CULTIVOS ALTERNATIVOS



NOMBRE

Cultivos alternativos y de valor.

Código del Proyecto	Propio
Tipología/Convocatoria	
Fecha de comienzo	2015
Fecha de finalización	
Web del proyecto	



BREVE DESCRIPCIÓN

Actualmente en agricultura existe la constante de mejorar la rentabilidad de las explotaciones agrarias. Esto hace que avance el sector en busca de nuevas variedades, técnicas de cultivo y la incorporación de nuevas tecnologías aplicadas a la agricultura.

La búsqueda de nuevos cultivos que puedan ocupar un nicho de mercado determinado y abrir nuevas áreas de oportunidad para productores está cobrando importancia cada día, especialmente nuevos cultivos que contribuyen a una alimentación saludable cada vez más demandada por la sociedad.

La Estevia (*Stevia rebaudiana*) y la Moringa (*Moringa oleifera*) son ejemplos de cultivos emergentes adaptados a la climatología del arco mediterráneo. Por tanto, puede ser una alternativa a los cultivos existentes para el desarrollo sostenible en zonas rurales.

- La Estevia puede ser el edulcorante natural sustituto de los azúcares refinados que tanto problema de obesidad están generando en las sociedades industrializadas y de las alternativas a edulcorantes de uso actual que cada vez generan más polémica desde el punto de vista saludable. El uso de la estevia como edulcorante acalórico viene dado porque las moléculas responsables del dulzor no tienen capacidad de absorción en nuestro intestino y por ende no se metabolizan. Recientemente se ha aprobado por ley la venta de hojas y otros derivados y la Unión Europea la ha incluido dentro del catálogo de "Novel Food".
En el año 2015 se puso en marcha el primer banco de Germoplasma de Estevia en España fruto de la colaboración con la Asociación Europea de la Estevia (EUSTAS) y el Jarpil SL.
- La Moringa se puede posicionar estratégicamente dentro de la industria alimentaria por ser una fuente proteica alternativa a la animal. Además posee un alto contenido en sustancias antioxidantes, vitaminas, etc, que la hace ideal para incorporarla a un alimento o matriz alimentaria como ingrediente saludable que puede ayudarnos como regulador del colesterol, de la presión arterial y del azúcar en sangre así como antiinflamatorio y antioxidante.





OBJETIVOS

- Buscar y seleccionar las variedades adaptadas al clima mediterráneo.
- Implementar las mejores técnicas de cultivo.
- Estudiar las propiedades nutricionales y bromatológicas de dichos cultivos para determinar los usos potenciales de los diferentes coproductos.



PARTICIPANTES

- EUSTAS (Asociación Europea de la Estevia).
- JARPIL SL.
- Universidad Politécnica de Madrid
- Cajamar



RESPONSABLE DEL PROYECTO EN CAJAMAR

Lola Buendía Guerrero

email: doloresbuendia@fundacioncajamar.com

