

Científicos abogan por explotar el dulzor de la granada para exportarla a EE UU



V. L. DELTELL La I Jornada de estudio sobre la granada de Elche puso ayer de relieve la posibilidad de fomentar atributos simples de la granada de Elche, pero muy vendibles. El profesor Ángel Antonio Carbonell, investigador del departamento de Tecnología Alimentaria de la Universidad Miguel Hernández (UMH) animaba a los productores a explotar el dulzor de la granada mollar ilicitana para exportarla a EE UU, "un mercado al que le gustan los productos dulces y esa es una ventaja del fruto ilicitano y de su zumo, que se debe aprovechar al máximo".

Este científico expuso que lo importante "es exportar productos de calidad y pensados para el mercado al que van dirigidos, porque no es lo mismo el consumidor estadounidense que el italiano, por ejemplo". Carbonell animó a los productores de granada ilicitana a que se apoyen en las instituciones científicas de la Comunidad y en las universidades, "para dar con el mejor producto para cada tipo de mercado".

Por su parte, el investigador del CSIC, Juan Carlos Espín, desmitificaba las propiedades antioxidantes de la granada y exponía otras bondades como su capacidad para regular la tensión, sobre todo en zumos en los que se utilizaba también la piel, un componente que añadía propiedades al fruto. En la misma línea, el nutricionista, doctor en la Universidad de Granada, José Antonio Brotóns, destacaba la conveniencia de esta fruta para cualquier dieta destinada a la pérdida de peso por su bajo aporte calórico. También resaltaba sus bondades para problemas de circulación y para hacer frente a los radicales libres que provocan el envejecimiento, pero remarcaba que "quizás se ha querido dar demasiada importancia a algunos aspectos como su poder antioxidante".

Científicos y productores apostaron por conseguir una granada de color rojo más intenso, "porque es la calidad que busca el mercado", aseguraba Guillermo Valdés, investigador del Ivia, que ha coordinado un proyecto de clonación que está consiguiendo mejorar la calidad y colorido del fruto de variedad mollar. A su vez, los ponentes de la jornada que organizó la Asociación de Productores y Comercializadores de Granada de Elche, coincidieron en la necesidad de lograr la denominación de origen.



La variedad de granada mollar ilicitana destaca por su elevado grado de dulzor DIEGO FOTÓGRAFOS