



Padul producirá un edulcorante natural originario de Paraguay

12.05.11 - 02:07 - R. VÍLCHEZ | PADUL.

El Ayuntamiento de El Padul tiene proyectado introducir el cultivo de la estevia, un edulcorante natural que sustituye a la sacarina, para generar riqueza y puestos de trabajo. El alcalde de este municipio perteneciente a la comarca del Valle de Lecrín, Manuel Alarcón, indicó ayer que «la estevia será en mi pueblo un cultivo innovador y rentable según el estudio de viabilidad. Nosotros firmamos un convenio con la Universidad de Granada, con dos catedráticos, uno de ellos, el investigador, botánico y profesor titular de Ciencias Ambientales José Luis Rosúa, para que nos asesoraran y realizaran labores de investigación en una nave que le cedimos, y así demostraran que el cultivo de esta planta era rentable en nuestra vega. El resultado ha sido satisfactorio. Ha quedado demostrado que El Padul es un excelente lugar para introducir el cultivo de la estevia», señaló.

Según Alarcón, «la estevia es una planta herbácea perenne, cuyas hojas molidas son 30 veces más dulces que el azúcar de caña y la hoja entera seca, 15 veces más dulce que el azúcar común, teniendo propiedades favorables para la salud humana. Es una planta originaria de Paraguay y, sin embargo, es perfectamente adaptable a las regiones tropicales y subtropicales del Perú, que presenta condiciones ideales en altitud (produce muy bien desde el nivel del mar hasta los 1.500 metros de altitud)», indicó.

Principio activo

El alcalde de El Padul también informó de que «el principio activo de la estevia es el esteviósido y el rebaudiósido, glicósidos responsables del sabor dulce de la planta. Estos principios aislados son hasta 300 veces más dulces que la sacarosa». La demanda del edulcorante natural va en aumento en casi todo el mundo debido, principalmente, a los efectos secundarios que producen los edulcorantes sintéticos. Japón ya ha sustituido la mitad del consumo de azúcar de caña por azúcar de estevia. Otros países, como China, Corea, Canadá, etcétera, van por el mismo camino.

Y como es un producto en alza y cada vez más solicitado, incluso en la Unión Europea, «El Padul lo va a producir para crear riqueza y diversificar la productividad», concluyó.

TAGS RELACIONADOS

padul, producira, edulcorante, natural, originario, paraguay

ANUNCIOS GOOGLE

Depósito 4,15% TAE

Consigna un 4,15% TAE a 12 meses. Disponibilidad al 6º mes al 3,60%
www.oficinadirecta.com/Deposito

Seguro Salud 25,4€ / Mes

El Más Eficiente Seguro Salud ! Obten tu Seguro Salud en 5 Minutos
www.isegurosdesalud.com

Apadrina un Niño

Juntos podemos Cambiar la Vida de Miles de Niños. Apadrina Ahora!
Intervida.org/Apadrinar

¿Te Gusta El Pádel?

Todo El Material Para Tu Deporte. Descuentos Hasta 50%. Compra Ahora!
EnElNombreDelPadel.com/Tienda

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
elnortedecastilla.es
Elcomercio.es
SUR digital
Qué.es
La Voz Digital
Punto Radio
hoyCinema
Infoempleo
Autocasino

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es
Finanzas y planes de
hoyMotor
Guía TV
11870.com