"Granada tendrá la primera fábrica de producción ecológica de 'stevia' de Europa"

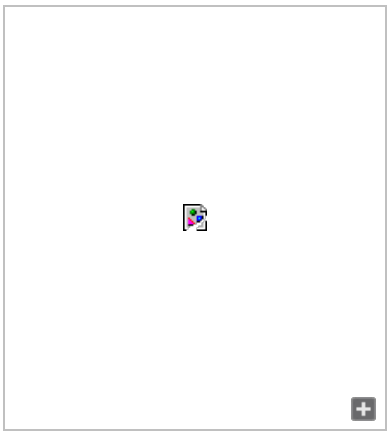
La Sociedad Española de Química premia por primera vez las investigaciones aplicadas en el área de productos naturales y valora la transferencia tecnológica del profesor granadino en el sector industrial

A. BEAUCHY / GRANADA | ACTUALIZADO 21.03.2012 - 01:00

0 comentarios 4 votos

Me gusta 16 COMPARTIR

Es el profesor que más patentes ha conseguido en la Universidad de Granada, nada menos que 17, la mayoría de ellas transferidas a la sociedad gracias a empresas que él mismo ha levantado (Biomaslinic y Steviasur, entre ellas). Por su carácter emprendedor y por la veintena de proyectos de investigación que tiene en sus espaldas, Andrés García Granados acaba de recibir el premio Gepronat 2011, que concede la Real Sociedad Española de Química. Lleva desde 1968 dando clases en la UGR, actualmente de Química Orgánica Avanzada. Nunca ha querido salir de Granada, a pesar de haber tenido oportunidades; al principio, según dice, se quedó por apego a la tierra, de ahí su apuesta por la investigación aplicada, pero con el tiempo por un compromiso personal. "Si puedes hacer algo útil, ¿por qué irte fuera?", mantiene. Su familia es de Baza, aunque es de su padre, originario de Albox, de quien ha heredado el pragmatismo y el talante negociador. Ahora quiere dejar la docencia para dedicarse de lleno a la investigación y echar a andar su última empresa: Stevigran.



El científico Andrés García Granados, momentos antes de la entrevista en su laboratorio en la Facultad de Ciencias.

-No se ve dando clases hasta los 70 años, ¿no?

-Conecto bien con la gente joven y lo bueno de la docencia es que como siempre tienes alumnos de la misma edad, sientes que nunca envejeces. Pero dar clases es duro también, porque está supeditado a un encasillamiento horario y al estar metido en tantas investigaciones y empresas, cada vez es más difícil compaginarlo todo.

-Pero la UGR permite rebajar horas a los mayores de 60, ¿no?

-Sí, pero la fórmula que sigue esta Universidad no es buena, porque no lo hace de forma gradual, como en Barcelona, sino que sólo te reducen unas cuantas horas, da igual que tengas 61 o 69 años.

-Tiene reconocidos 36 años de investigaciones de calidad en Medicina, Farmacia y Ciencias, ¿son estos tiempos buenos para la química?

Pie de foto

AYER Y HOY__José Lu

Selección de los mejores artículos investigador granadino publicados

- El pan de Granada
- La Tarántula de la Tempranica er
- Granada, la provincia más dulce
- Casas baratas en Granada
- Pedro Antonio de Alarcón, entre

- La Química Orgánica cada vez tiene menos hueco en los planes de estudio universitarios. De hecho, los médicos y los biólogos de hoy en día no salen con una buena formación farmacológica. Las programaciones se diseñan según los intereses de los departamentos y todos quieren tener cuantos más créditos mejor.

-Ni cree que los alumnos salgan mejor preparados...

- No, ni mucho menos. Además, ahora los buenos expedientes se largan a Ingeniería Química.

-¿En qué está inmerso ahora?

- En la investigación de los edulcorantes naturales y en su aplicación a escala industrial. La stevia es el azúcar del siglo XXI porque su poder edulcorante es hasta 300 veces más intenso que el azúcar. Hasta ahora no había alternativas a los edulcorantes artificiales, como la sacarina o el aspartamo, pero con la stevia ya sí la hay.

-¿Y ya es legal?

-La UE ha sido la más reticente en aceptarla, por motivos económicos creo, pero el pasado 11 de noviembre reconoció la stevia como edulcorante natural, abriendo las posibilidades de su comercialización en Europa.

-Entonces usted es un visionario de cultivos emergentes, ¿no?

-Bueno, en otros países se está sustituyendo el cultivo del tabaco por la stevia. Y como no va por semillas, sino por plantines, hay una carestía enorme en el mundo, porque para conseguir una hectárea de hojas de stevia se necesitan 70.000 plantines.

-Y ¿cuál es su aportación?

-La tecnología para la esterilización de los plantines. Con los botánicos de mi grupo hemos puesto en marcha la instalación de una biofábrica para la producción in vitro de plantines de stevia en Granada, de hecho, acabamos de firmar un convenio con la Diputación para que nos cedan unos invernaderos en Armilla. Y yo he ideado un sistema nuevo de esterilización masivo del material mediante ozono.

-¿El cultivo es ecológico?

-Sí. Ahora debemos adaptarlo al terreno y crear una hoja de ruta para que sea rentable y moderno.

-¿Se podría cultivar en la Vega de Granada?

-La stevia es originaria de Paraguay, pero allí una hectárea de cultivo produce una media de 4.000 kilogramos de hoja seca precisando cuatro cortas al año; y aquí, en Granada, las pruebas que hemos realizado han demostrado que con dos cortas se sacan hasta 9.000 kilos. Es un lugar idóneo, así que si llegan las ayudas que esperamos del CEI, Granada tendrá la primera fábrica de producción.

-¿Cómo está afectando la crisis a la investigación universitaria?

-Mire, en los años 60 yo hice mi tesis doctoral en la más absoluta de las penurias, haciendo las extracciones en botellas de cerveza porque no tenía medios para investigar. Es verdad que desde entonces no hemos dejado de mejorar y que todo el que ha querido trabajar en esto lo ha hecho, pero no creo que lo que pueda venir ahora sea peor que aquello. Hace una década que se recorta la dotación de becarios y los fondos no se reparten de manera coherente entre las universidades andaluzas, pero aún no estamos ahogados.

-Este premio reconoce su capacidad emprendedora...

- A ver si esto sirve para que se incentiven económicamente las investigaciones aplicadas, pues hasta ahora sólo se valoran las publicaciones y las patentes, nada para la aplicación en empresas.

0 comentarios 4 votos

0 COMENTARIOS

Granadinos en los cruceros de 19

Blogs

DONDE LOS ÁN
de Pablo Alcáz