Investigan los principios activos de la manzanilla real de Sierra Nevada, única en el mundo y con propiedades curativas

25.06.12 | 15:06h. **EUROPA PRESS | GRANADA**

Un equipo científico multidisciplinar coordinado por el profesor Alejandro Fernández Barrero del Departamento de Química Orgánica y del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Granada (UGR)está investigando la puesta en cultivo y el estudio de los principios activos de la manzanilla real de Sierra Nevada, única en el mundo y en peligro de extinción.

Las partes aéreas de esta planta endémica (con el nombre científico de 'Artemisia granatensis') se han venido empleando tradicionalmente por los habitantes de la Alpujarra, como remedio contra dolencias estomacales en forma de infusión y se le han atribuido poderosas propiedades curativas. Su recolección masiva e incontrolada, especialmente arrancar la planta entera incluida la raíz, ha provocado que se encuentre en serio peligro de extinción y actualmente se trabaja en su repoblación. Desde el punto de vista de su utilización medicinal, hace varias décadas que es imposible, dado que es una especie muy escasa y está prohibida legalmente su recolección.

Con el objetivo de volver a disponer de la manzanilla Real, un equipo científico multidisciplinar está investigando la puesta en cultivo y el estudio de sus principios activos hasta la fecha desconocidos. Los trabajos experimentales se han desarrollado en el marco del Proyecto de Excelencia de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía P08-FQM-3596 'Uso sostenible de plantas y síntesis orgánica avanzada para la obtención de moléculas bioactivas de interés'.

El equipo ha contado con la colaboración del personal del Parque Nacional de Sierra Nevada, cuyo técnico Mario Girela ha facilitado material vegetal para iniciar los estudios de multiplicación previos a los cultivos. Además participan el grupo de Control Integrado de Plagas y Enfermedades del Instituto de Ciencias Agrarias del CSIC (Madrid) dirigido por la Dra. Azucena González Coloma y el grupo de Plantas Aromáticas y Medicinales del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Zaragoza) dirigido por D. Jesús Burillo Alquézar.

A partir de dos plántulas se ha conseguido una buena multiplicación vegetativa y se han puesto a punto cultivos en cámara y de raíces transformadas. Posteriormente el grupo de químicos orgánicos granadino ha realizado el estudio químico de las plantas cultivadas que ha conducido a la identificación de varios productos naturales bioactivos.

El exquisito aroma de la planta es debido a la presencia de productos terpénicos derivados de geraniol, p-mentano y nerolidol. Estas moléculas le confieren un suave aroma y propiedades antimicrobianas. Además se han identificado productos no volátiles entre los que destacan poliacetilenos y lactonas [illegible]. Los primeros son potentes fungicidas, moderados antimicrobianos y también poseen interesantes actividades insecticidas mientras que las últimas poseen propiedades antiinflamatorias. En su conjunto estos principios activos pueden ser responsables del efecto beneficioso de las infusiones y el equipo de investigación está pensando en continuar las investigaciones para desembocar en una futura aplicación comercial de la planta.

mitele a la carta SERIES · TV MOVIES · PROGRAMAS · INFANTIL · DIRECTO MEDIASET españa

COMPARTIR
0 0
Recomendar correo
Más redes

LO MÁS VISTO EN INFORMATIVOS

Muere con 28 años por retrasar el tratamiento contra el cáncer para dar a luz a su hijo

¿Son de la misma edad?

Extirpan un tumor gigante a un feto fuera del útero en Valencia

Se queda 'embarazada' de un calamar

El lado más salvaje de Barbie

Sobrevive gracias a una dieta hipercalórica

La muerte de El solitario Georg marca el fin de una especie

Con la cara lavada

Los bikinis de Miley

ver más

24 HORAS DE ACTUALIDAD

Imágenes del Día

DÉJANOS TU OPINIÓN

Usuario registrado

Usuario: Contraseña: