

Lee **hoy** las noticias de **mañana**

Patentan un sustrato para setas con residuos procedentes de la elaboración del aceite de oliva

02/07/2012 (12:35)

Redacción

 Enviar
  Imprimir
 


 Compartir
  Comentarios
  Me gusta 0
  Twitter 0

Algunos de los puntos de venta andaluces son la Alpujarra almeriense, Cabra en la provincia de Córdoba, la Sierra de Ronda en Málaga y la Sierra Norte de Sevilla.

La 'spin off' de la Universidad de Granada Micelios del Sur (Misur) ha patentado un sustrato para cultivar hongos comestibles obtenido a partir del alperujo, uno de los residuos resultantes de los procesos de extracción del aceite de oliva. La firma comercializa bolsas de setas con este abono, que supone la reutilización de 300 toneladas anuales de este tipo de desechos procedentes de la industria olivarera.



Al beneficio ambiental se suman ventajas como una mayor producción y el aumento de la resistencia de los hongos frente a posibles infecciones. "El orujo aporta nitrógeno que es un nutriente para las setas, con lo que se aumenta la productividad. Por otra parte, este residuo contiene polifenoles, unos compuestos antioxidantes que actúan como fungicidas naturales, evitando posibles agresiones de patógenos", precisa a la Fundación Descubre el director de la Misur, Alberto Lamenca.

Misur comercializa las tradicionales alpacas de setas, es decir, bolsas de plástico que contienen desechos agrícolas, como paja de cereales, agentes reguladores de la acidez del sustrato y nutrientes, además de la semilla del hongo: los micelios. Sin embargo, la novedad estriba en añadir orujillo a esta mezcla, un subproducto de las almazaras procedente del proceso de molturación de la aceituna. "Los hongos degradan el alperujo y de un material agresivo para las plantas lo convierten en otro aprovechable: abono para su propio crecimiento", especifica Lamenca.

Este proceso es posible gracias al crecimiento de los micelios: individuos adultos del hongo que se introducen en la mezcla de cultivo. "Si establecemos un símil con los árboles frutales, el micelio sería como plantar un manzano pequeño", explica. Hasta el momento, la firma se centra en dos especies de hongos: la seta común y la shiitake, originaria de Asia. Esta última denominada "deliciosa" es la segunda más cultivada en España y cuenta con un mayor valor gastronómico. "Somos los primeros en aportar sustratos ecológicos para ambas especies", resalta el experto.

DEL LABORATORIO A LA PRODUCCIÓN

Misur es una empresa que surge de la iniciativa emprendedora de Alberto Lamenca. Farmacéutico de formación, decide trasladar sus inquietudes empresariales sobre el mundo de los hongos al grupo de Micología del Departamento de Microbiología de la Universidad de Granada. A partir de ese momento, los investigadores no sólo se convirtieron en asesores, también en compañeros de su viaje empresarial. Tras varios ensayos de viabilidad, patentaron el sustrato basado en alperujo que hoy comercializa la empresa granadina.

La firma, perteneciente al clúster Andalucía BioRegión, también ha recibido el apoyo del programa Campus de la Agencia IDEA. Entre sus retos están la obtención de sustratos ecológicos para el cultivo de nuevas especies de hongos y la expansión más allá de las fronteras andaluzas.

"Actualmente, nuestros productos se comercializan en toda la provincia de Granada, desde la comarca de Guadix, donde está nuestra planta de producción, hasta la zona Norte (Baza, Huéscar), la Costa o la comarca de Alhama", detalla y añade como otros puntos de venta andaluces la Alpujarra almeriense, Cabra en la provincia de Córdoba, la Sierra de Ronda en Málaga y la Sierra Norte de Sevilla.

¿Te ha parecido interesante la noticia?  [Sí](#)  [No](#)

¿Algún error en la noticia? [Envíanosla](#)