webempresa.com
HOSTING JOOMLASPANISH
El Hosting Favorito de 6.400 Joomlas!
Joomla! HOSTING • PROVIDER

»

M.Patentan un sustrato para setas con residuos procedentes de la elaboración del aceite de Oliva

02 de julio de 2012 • 19:34

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.

A través de un comunicado, dicha sociedad ha informado que 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 director de Misur, Alberto Lamenca ha precisado que "el orujo aporta nitrógeno, un nutriente para las setas, con lo que se aumenta la productividad. Este residuo contiene polifenoles, unos compuestos antioxidantes que actúan como fungicidas naturales, evitando posibles agresiones de patógenos", señala.

Además, el director de Misur también aclara que la Universidad 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. Además asegura que el proceso es posible gracias al crecimiento de los micelios: individuos adultos del hongo que se introducen en la mezcla de cultivo.

Hasta el momento, la firma se centra en dos especies de hongos, esto es, 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.

Alberto Lamenca finaliza diciendo que "actualmente, nuestros productos se comercializan en toda la provincia de Granada, desde la comarca de Guadix --donde está la planta de producción-- hasta la zona Norte (Baza, Huéscar), la costa o la comarca de Alhama, entre otros puntos de venta andaluces".

Europa Press

enlaces relacionados

- **Patentan un sustrato para setas con residuos procedentes de...**
http://noticias.terra.es/espana/comunidades-autonomas/andalucia/patentan-un-sustrato-para-setas-con-residuos-procedentes-de-la-elaboracion-del-aceite-de-oliva,7fbf85970b648310VgnVCM10000098cceb0aRCRD.html
- **Madrid, Cataluña y País Vasco principales destinos de las...**
http://noticias.terra.es/espana/comunidades-autonomas/castilla-y-leon/madrid-cataluna-y-pais-vasco-principales-destinos-de-las-setas-zamoranas-de-prosilvestre,1b90593d5e0d7310VgnVCM10000098cceb0aRCRD.html
- **La Guardia Civil interviene a un vecino de Aceuchal...**
http://noticias.terra.es/sucesos/la-guardia-civil-interviene-a-un-vecino-de-aceuchal-badajoz-67-setas-alucinogenas,50083327446e7310VgnCLD200000bbcceb0aRCRD.html
- **La Región de Murcia amplía los aceites amparados con la...**
http://noticias.terra.es/espana/comunidades-autonomas/murcia/la-region-de-murcia-amplia-los-aceites-amparados-con-la-marca-de-calidad-agroalimentaria-region-de-murcia,763fb12b5ad87310VgnVCM3000009acceb0aRCRD.html

Ver esta noticia en:
Conéctate y comparte
ıra-setas-con-residuos-procedentes-de-la-elaboracion-del-aceite-de-