

Anchoas, Bonito, Atún

Cangrejo, Mejillones, Vieiras, Pulpo, Almejas y otras conservas.

es.mokaon.com/Frutos-del-Mar

Gestión anuncios

Residuos sanitarios

Gestión de residuos sanitarios 902 333 055

www.nantia.es

Gestión anuncios

martes, 3 de julio de 2012 | 12:04 | www.gentedigital.es |  

32

Gente

Buscar

Kiosko.NET

Todas las portadas de hoy.
Toda la prensa del día.

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

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.

02/7/2012 - 19:30

SEVILLA, 02 (EUROPA PRESS)

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".

 Cambia tu viejo móvil por dinero con Zonzoo y consigue hasta 250€	 Con TGV viaja a París desde 25€ y disfruta de tus vacaciones a un precio inigualable!	
--	---	--

<p>Haz tu propio kitcultivo: Paso a paso te ayudamos a elegir. Envío gratis en 24/48H - 645641912 kitcultivo.com/</p> 

Grupo de información GENTE · el líder nacional en prensa semanal gratuita según PGD-OJD

