

RECONSTRUCCION POR CARIES 35€	CURETAJE 1 SECTOR 40€	PRÓTESIS DE RESINA ACRÍLICA 250€	PRÓTESIS DE METAL ESQUELÉTICA 350€	CLINICA Dental Villaverde ALTO	P.º Alberto Palacios, 14 MADRID 91 797 11 06	
---	-------------------------------------	--	--	---------------------------------------	---	--

Martes, 3 de julio de 2012 Madrid 31/16º Cambiar [Qué.es en PDF](#) [Qué.es Móvil](#) [Qué.es RSS](#) [Qué.es Widgets](#)

[Portada](#) [Eurocopa 2012](#) [Noticias](#) [Deportes](#) [Famosos](#) [Televisión](#) [Tecnología](#) [Curiosas](#) [Ocio](#) [Más](#)

Powered by Google™

[Empleo](#) [Videojuegos](#) [Ahorro](#)

[Fotos](#) [Vídeos](#) [Blogs](#)

Sevilla

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.

2 de julio de 2012

Esta página ha sido vista 2 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.

Be the first of your friends to recommend this.

0



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 precedente 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: el alperujo es posible gracias al cultivo."

Bienvenido a Gente **QUE!** [Accede directamente si tienes cuenta en](#) [Más información](#)

hasta el momento, la firma se centra en dos especies de hongos, el seto 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".

[Gente QUE!](#) [f Connect](#) [Twitter](#) [ANÓNIMO](#)

SÍGUELA EN QUE!

Suscribirse a Qué.es

32,751 people like this.

8,446 seguidores

254 [Qué.es - Recomendar a un amigo](#)

Go Further
ford.es

Amézola de la Mora 25 aniversario

36 € 6 botellas | **50% Dto.**

Sólo hasta el 14 de julio

[Añadir Comentario](#)

Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitada**.

[\(PAUSAR\)](#)

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero ▼

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)