

PROTEÍNA VEXETAL PARA O FUTURO

Debido ao contido de proteína das sementes, legumes, cereais, pseudocereais e outros cultivos menores, son fortes candidatos para a redución do déficit na produción de proteína vexetal en todo o mundo. Con todo, a pesar do seu valor, moitos destes cultivos aínda non foron avaliados adecuadamente e moitas especies están sendo subutilizadas. De particular interese é a diversidade xenética de moitas especies e o seu uso racional no uso de alimentos, incluíndo aspectos como alerxias e intolerancia a proteínas. Tamén deben considerarse cuestións relacionadas co medio ambiente, así como os factores limitantes que afectan ó rendemento, sendo o déficit hídrico e outros estreses bióticos e abióticos os factores clave para obter cultivos cunha produción estable, fiable e sostible a través da mellora xenética das variedades agrícolas.

As Leguminosas, ou legumes, son a principal fonte de proteína vexetal no mundo, contribuíndo á mellora sostible do medio ambiente, debido á súa capacidade de fixación biolóxica de nitróxeno e os seus efectos sobre o chan, e desempeñan un papel fundamental na diversificación e intensificación sostible da agricultura, especialmente á luz de retos novos e urxentes, tales como o cambio climático. Ademais, o papel das leguminosas na nutrición como unha importante fonte de proteína vexetal foi recoñecida, xunto con outros beneficios para a saúde. Algúns cultivos, como soia, cacahuete, feixón ou faba, chícharo, chícharo de raposo, garavanzo, faba, lentellas ..., son na actualidade as legumes máis importante para o consumo humano e a alimentación animal.

O amaranto e a quinoa son considerados "pseudocereais" e tamén son boas fontes de proteína. As sementes do amaranto conteñen lisina, un aminoácido esencial, limitado en outros grans, pero son raros noutros aminoácidos esenciais, tales como a leucina e a treonina. A semente do amaranto pode ser unha prometedora fonte de proteínas para os que son intolerantes ao glute. A semente de quinoa é apreciada polo seu valor nutritivo, con alto contido de proteína para un pseudocereal (14%) e as súas avaliacións nutricionais indican que é unha fonte de proteína completa.

Aínda que os principais nutrientes nos cereais son os carbohidratos, no trigo, arroz, millo, avea, centeo e outros cereais o 12,7 % é proteína. A glutamina, a prolina e a glicina son os principais aminoácidos das proteínas dos cereais, incluíndo albuminas, globulinas, prolaminas e gluteninas. A intolerancia ao glute, prolaminas e albuminas, e as alerxias, son cuestións que merecen unha atención especial, e a actual visión proteómica podería axudar a resolver estes problemas.

Outras proteaxinosas tamén merecen atención. As sementes de liño conteñen altos niveis de fibra dietética e de proteínas. O cânabo ten ata un 33 % de proteína na semente cun perfil de aminoácidos case "completo". A alcaravía, tamén coñecida como fiuncho meridiano, é unha planta bienal na que as sementes son ricas en proteínas e inclúen cercas de 12 aminoácidos non-esenciais e 9 esenciais.

Este simposio será unha oportunidade para os melloradores de plantas e investigadores para atoparse con agrónomos, produtores,

fabricantes, nutricionistas e xenetistas e discutir formas de mellorar a produción e o uso das proteaxinosas.