



XI Congreso Nacional de Mejora Genética de PLANTAS

Complejo Cultural San Francisco
Cáceres 24-26 sep'24

LIBRO DE RESÚMENES

ORGANIZA:

JUNTA DE
EXTREMADURA



Sociedad
Española de Ciencias
Hortícolas



COLABORA:



AYUNTAMIENTO
cáceres



PATROCINA:



Evaluación del contenido del aminoácido no proteico ácido β -3-N-oxalil-L-2,3 diaminopropiónico (beta-ODAP) en almortas (*Lathyrus sativus*) conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola del CITA.

Cristina Mallor^{1,2*} y Gloria Estopañán¹

¹ Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Avda. Montañana, 930. 50059, Zaragoza.

² Instituto Agroalimentario de Aragón - IA2. CITA-Universidad de Zaragoza, Zaragoza.

*Autor para correspondencia: cmallor@cita-aragon.es

Palabras clave: guija, harina, latirismo, leguminosa, Teruel.

Resumen

La almorta (*Lathyrus sativus* L.) es una especie leguminosa con un alto contenido en proteína. Se trata de un cultivo muy rústico, adaptado a escenarios de sequía y suelos pobres, que es considerado como una planta modelo para sistemas de agricultura sostenible. Por ello, desde el proyecto “Siembra Teruel” se está impulsando su cultivo. Según la AECOSAN, el consumo de almorta para alimentación humana se considera seguro cuando el contenido en el aminoácido no proteico beta-ODAP reducido es inferior a un 1 %, en el marco de una dieta variada. En el presente trabajo se analiza el contenido en beta-ODAP en el grano seco de 5 muestras procedentes de la provincia de Teruel, y se compara con muestras de otros orígenes (Cuenca, Italia y Portugal). Aunque mayoritariamente la almorta se consume utilizando la harina obtenida del grano seco, como gachas o farinetas, también se pueden realizar otras recetas. Por ello, en el trabajo se analizan adicionalmente muestras susceptibles de ser utilizadas para el consumo (vaina verde, grano verde, grano precocido y seco). Los resultados muestran un contenido de beta-ODAP inferior al 1% sobre materia seca (sms) en todas las muestras analizadas, excepto para la vaina verde. Los contenidos de las muestras de Teruel varían entre 0,297% y 0,446%, valores superiores a los de las almortas de Italia y Portugal (0,190% y 0,261%, respectivamente) y similares a los de Cuenca (0,314%). En comparación con el grano seco (0,389%), los contenidos de la vaina y el grano en verde son superiores (1,054% y 0,625%, respectivamente) mientras que el de grano precocido y seco (0,217%) y el de la harina (0,256%) son inferiores.