

Los productos ecológicos son la medicina del siglo XXI, porque contienen más antioxidantes



La I Semana Ecológica que ha venido desarrollando la Fundación Social Universal ha finalizado con la conferencia ofrecida por la montillana, María Dolores Raigón Jiménez, doctora en Ingeniería Agrónoma, Catedrática de la Universidad Politécnica de Valencia y colaboradora del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias. Bajo el título de “La calidad de los alimentos ecológicos”, la profesora ha sido taxativa a la hora de presentar las conclusiones a las que han llegado en su grupo de investigación: “los alimentos ecológicos cuentan con una proporción mucho mayor de antioxidantes, que es la medicina del siglo XXI”.

“Llevamos muchos años trabajando en agricultura ecológica, comenzando con la edafología y la química agrícola”, ha explicado María Dolores, que ha explicado que pronto vieron que los suelos con trabajo ecológico se diferenciaban notablemente de los trabajados de forma convencional. “Hay diferencias en los suelos y también en los productos”. Y esto, porque la planta que se cultiva de manera ecológica tiene que buscarse los nutrientes, y produce en más cantidad polifenoles, más antioxidantes. Frente a ello, en los cultivos convencionales se añade a las plantas lo que necesitan: agua, nitratos e incluso productos fitosanitarios. “Los primeros resultados vinieron con el elemento vegetal, como lechugas y hortalizas de hoja, porque las ecológicas presentan más materia seca, lo que significa que cuentan con más contenidos en minerales y proteínas”, ha dicho la investigadora. Después analizaron las frutas y otras verduras, “y tuvimos una sorpresa muy grata”, porque “observamos que el material ecológico presentaba mayor concentración de sustancias antioxidantes, que es la medicina del siglo XXI”.

“Abriendo el perfil, chequeamos alimentos de origen animal, como el huevo ecológico y lo hicimos a través del análisis de diferentes granjas. También hay diferencias”, han concluido en este grupo de investigación.

El por qué hay más antioxidantes en los productos ecológicos se explica, ha dicho la conferenciante, porque es una defensa de la planta ante el estrés, algo que no producen en los cultivos convencionales. Además, hay estudios que han puesto de manifiesto que muchas frutas han ido perdiendo, en los cultivos no ecológicos, sus propiedades, llegando en algún caso al 90%, como sucede en las fresas y casi esa proporción en los plátanos.

Es decir, se toman frutas que no aportan las vitaminas que deberían. .

“La salud está detrás como un motivo para consumir productos ecológicos”, ha dicho María Dolores.

Francisco Casero, presidente del Comité de Agricultura Ecológica ha avanzado que el 31 de diciembre de 2008 había en Andalucía una superficie dedicada a agricultura ecológica de 784.000 hectáreas. En lo que va de este año 2009 se ha incrementado en unas 115.000 hectáreas, por lo que en nuestra Comunidad hay ya 900.0000 hectáreas de este tipo de cultivos (100.000 en Córdoba), lo que significa que es la primera región europea en este tipo de cultivos. En superficie sólo es superada por el cómputo global de los Estados de Italia y Alemania.

Puso también fin a esta I Semana Ecológica un mercadillo con una muestra de productos ecológicos que se producen en esta región.

FOTOGRAFÍA: La investigadora María Dolores Raigón y el Presidente del Comité de Agricultura Ecológica, Francisco Casero · **A.J.LI.**

A.J.Llamas - andaluciainformacion.es

Dirección de origen (impreso el 04/11/2012 - 20:14): <http://vidasana.org/noticias-vidasana/los-productos-ecologicos-son-la-medicina-del-siglo-xxi-porque-contienen-mas-antiox>