Investigan cómo mejorar el sabor de los tomates - Levante de Castelló - 17/02/2016

Ciencias Agrarias. Un grupo de investigadores de la UJI, liderado por el catedrático Salvador Roselló, lleva quince años estudiando la calidad de los tomates. Este fruto ha ido perdiendo sabor a medida que se han introducido en el mercado nuevas variedades más resistentes y productivas. El objetivo de estos científicos es mejorarlo con técnicas tradicionales.

Investigan cómo mejorar el sabor de los tomates

▶ El laboratorio utiliza una nariz electrónica para evaluar la calidad organoléptica de los productos vegetales que estudian

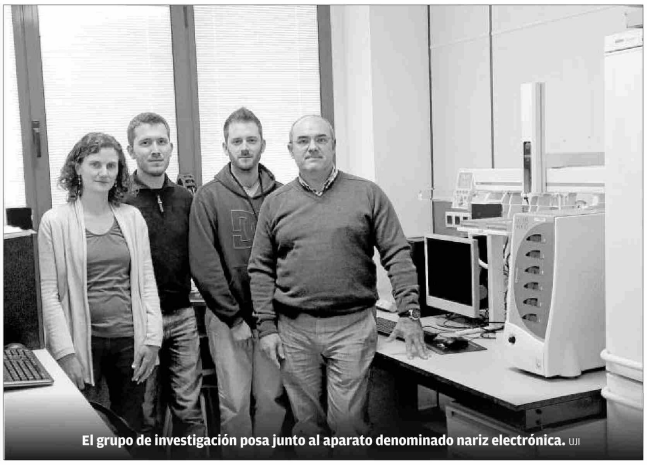
LABORATORIO DE ideas

Laura Muñoz
▶ lmunyoz@epi.es

■ Los tomates de supermercado pueden resultar decepcionantes. Suelen ser insípidos y su textura recuerda más a un trozo de plástico que al suculento fruto estival que alegra las ensaladas y anima las salsas. Es frecuente encontrar en los mostradores de las grandes superficies -y también de muchas fruterías- cajas de tomates con apariencia uniforme y piel lisa, sin mácula alguna, como si los hubieran fabricado con molde, pero que difícilmente podrían dar un buen gazpacho. Llama la atención la escasa calidad, teniendo en cuenta que la Comunitat Valenciana goza de una huerta reputada. Eso sí, puede que junto a los tomates «sin alma», el supermercado ofrezca también cajas de otras variedades mucho más sabrosas, aunque a un coste mayor.

¿Por qué es difícil encontrar tomates buenos a precios razonables? El problema reside en que las variedades tradicionales, que suelen tener mejor sabor, son menos resistentes a enfermedades y menos productivas, señala el catedrático de Ciencias Agrarias y del Medio Natural de la UJI, Salvador Roselló. Por ello, la agricultura, que ha de aportar cantidades industriales de producto a las distribuidoras durante todo el año, recurren a variedades nuevas de tomates que, a veces, no son más que «un contenedor muy bonito de agua sin sabor», explica el experto.

¿Significa eso que estamos condenados a comer tomates insípidos o a pagar más por unos con sabor? No, si la ciencia puede evitarlo, pero lleva su tiempo. El profesor coordina un grupo de investigación que estudia cómo mejorar el sabor y el aroma de los tomates, es decir, su calidad organoléptica, que reside fundamentalmente en el equilibrio entre los azúcares y los ácidos del fruto. Se puede conseguir «recurriendo a variedades tradicionales y realizando hibridaciones con otras, de cuya descendencia se seleccionan los mejores ejemplares», detalla Roselló. En su laboratorio se utilizan técnicas convencionales, no ingeniería genética. «El mercado europeo es muy reacio a los productos transgénicos», aclara el científico.



El grupo de investigación posa junto al aparato denominado nariz electrónica. UJI

Parte del trabajo del grupo de investigación de Mejora de la Calidad Agroalimentaria consiste en colaborar con las empresas que se dedican a desarrollar variedades. Se trata de un trabajo muy laborioso, pues crear un nuevo tipo de tomate puede tardar 5 o 6 años como mínimo. En cada fase hay que evaluar las características del producto y, de hecho, algunos de los logros del equipo de Roselló radican en el desarrollo de metodologías que permiten analizar con rigor la calidad del tomate. Una de las tecnologías utilizadas es la nariz electrónica, un aparato que simula la compleja nariz humana y supera sus limitaciones.

«En cada persona este órgano sensorial es distinto, por lo que los resultados al medir la calidad organoléptica pueden diferir. Además, los catadores no pueden evaluar muchas muestras de forma continua porque la pituitaria se satura, por lo que esta tecnología basada en sensores resulta muy útil aunque no perciba tantos matices como una nariz humana», detalla.

Más sanos

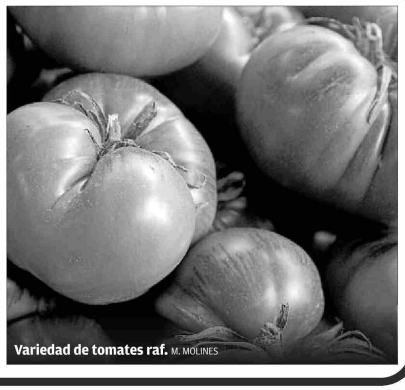
Por otra parte, el grupo de investigación de la UJI analiza también la calidad nutritiva y funcional del tomate. Es decir, estudia las propiedades del producto que son necesarias en la alimentación humana y aquellas, que aun siendo prescindibles, contribuyen a prevenir enfermedades.

Mientras que a lo largo de la historia, los propios agricultores han sabido seleccionar los mejores tomates en función de su sabor y aroma, no tenían cómo medir cuáles eran los más apropiados para el organismo, según señala el experto. Ahora la ciencia puede llenar ese vacío aprovechando que cada vez «hay más preocupación por ofrecer productos más saludables», indica Roselló.

La agroecología recupera viejas variedades

L. M. CASTELLÓ

■ La agricultura ecológica se preocupa por recuperar y fomentar el cultivo de variedades de tomate tradicionales. Buscan dar continuidad a aquellas tipologías de cada zona que conservan el auténtico sabor del tomate. De hecho, se organizan ferias de intercambio de semillas, como la celebrada en Almassora el pasado mes de septiembre. Entre las variedades tradicionales, destaca el raf, el de Mutxamel o la *tomata de penjar*. Son ejemplares sabrosos, pero al estar acostumbrados al cultivo al aire libre y en una época concreta del año, «la planta no funciona bien fuera de esos parámetros», advierte Roselló. Por ello, difícilmente pueden competir con variedades modernas en un mercado que exige altos niveles de producción. A esto hay que añadir que los agricultores, al cobrar por kilo, optan por variedades modernas que producen unos 14 kilos por metro cuadrado, frente a las tradicionales, que suponen menos de la mitad de cosecha.



Variedad de tomates raf. M. MOLINES