

# Un proyecto de la UMH recibe 1,5 millones de la UE para explorar el desarrollo económico del azafrán - Información - 12/02/2019



La investigadora de la UMH María José Frutos, al frente del proyecto dedicado al azafrán, en su laboratorio de la Politécnica de Orihuela. TONY SEVILLA

**Efecto** beneficioso a niveles cognitivos y neuronales

► Al margen de los aspectos beneficiosos que tiene el proyecto para la salud humana a nivel cardiovascular, digestivo o de inmunidad, los alimentos funcionales basados en el azafrán en los que se trabaja en la UMH también presentarán beneficios a nivel cognitivo y neuronal. «Muchos nutracéuticos y preparados que se venden actualmente se dedican a eso. Nosotros investigamos para conocer si el azafrán y sus flores también presentan esos beneficios», explica la coordinadora del proyecto, María José Frutos.

El programa europeo Prima para el desarrollo del arco mediterráneo aporta 1,5 millones que permitirán firmar contratos predoctorales y posdoctorales. Los implicados en esta iniciativa tendrán tres años para avanzar en la investigación del llamado «oro rojo». B. C.

## Un proyecto de la UMH recibe 1,5 millones de la UE para explorar el desarrollo económico del azafrán

► El grupo de trabajo que encabeza la investigadora María José Frutos coordinará centros de países mediterráneos para optimizar los cultivos de la especia y sacarle rendimiento como fuente sostenible

### BORJA CAMPOY

■ Valorizar el azafrán y sus productos florares como fuente sostenible e innovadora para el desarrollo de productos alimentarios de alto valor añadido. Están son las líneas maestras del proyecto que está desarrollando desde la Universidad Miguel Hernández (UMH) la profesora María José Frutos. La investigación ha recibido un fuerte espaldarazo en forma de inyección económica de la Unión Europea, que aportará 1.475.000 euros para su desarrollo, que abarca desde el cultivo hasta los estudios clínicos y sus efectos fisiológicos para la salud.

Desde la Escuela Politécnica Superior de Orihuela de la UMH, el proyecto que dirige Frutos ha sido reconocido por el programa europeo Prima, destinado a la innovación en el área mediterránea. La investigación sobre el azafrán sale de las fronteras continentales e implica a países del norte de África como Marruecos,

Argelia, Egipto o Túnez. A la primera convocatoria del programa europeo se han presentado 362 proyectos de los cuales han sido seleccionados únicamente 27.

El carácter innovador que tiene esta investigación pasa por la incorporación en alimentos de los compuestos bioactivos del azafrán. En un mundo en el que cada vez se recurre más a fuentes naturales de compuestos bioactivos que puedan reducir los factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles, las fuentes vegetales han ganado mucha importancia en la industria alimentaria. El azafrán es rico en estos compuestos saludables, cuyo contenido es variable según los diferentes factores de cultivo, cosecha, manipulación y tratamiento.

La investigación de la UMH parte de la evidencia de las propiedades de salud del azafrán y

sus flores y de la falta de conocimiento sobre la caracterización y mejora de la calidad de la producción en las zonas rurales. Los resultados basados en la ciencia y las mejoras tecnológicas y la aplicación de los

extractos e ingredientes de azafrán pretenden mejorar la innovación tecnológica y social. Esto provocaría un impacto en la economía de las áreas tradicionales de producción de azafrán, la posibilidad de extender el cultivo a nuevos campos en el mercado internacional y el fomento de la industria agroalimentaria.

### Colaboradores

La envergadura de este proyecto se mide en la gran cantidad de socios que están implicados. En España, junto a la UMH, que se encarga de la coordinación, participa la Universidad de Murcia. También están implicadas dos instituciones de Argelia, un centro de investigación científica y técnica de las regiones áridas y la Universidad



Una flor de azafrán como las que forman parte del proyecto.

Abderrahmán Mira de Bugía. Del mismo modo, participan un instituto alemán, dos instituciones francesas, entre ellas la Universidad de Burdeos, en Italia la Universidad de Parma y el Instituto de Biología Experimental y Tecnológica de Portugal, entre otras entidades internacionales.

Cada grupo de trabajo se encargará de desarrollar una parte de este proyecto, que arranca en el proceso de cultivo del azafrán como fuente sostenible. Con sus propias flores, que siempre quedan descartadas, se realizarán valorizaciones de procesos de extracción sostenibles con los que obtener los ingredientes bioactivos. Esto permitirá desarrollar alimentos funcionales y complementos dietéticos de alta calidad. Sus efectos sobre la salud humana se podrán apreciar en aspectos cardiovasculares, beneficios a nivel digestivo, potenciación de la inmunidad o reducción del colesterol.

Las tecnologías más punteras dentro de este sector estarán al servicio del proyecto de investigación de la UMH que ha sido financiado con 1,5 millones de la UE. Entre estas técnicas, se pondrán en marcha trabajos de extracción que se realizarán en Portugal o de encapsulación, que tendrán lugar en Alemania. «No vamos a utilizar métodos tradicionales. Tampoco se trata de crear alimentos raros, son de consumo común en los países que están implicados. Cada centro aportará en el área en la que está especializada», explica la profesora Frutos.