

Una firma del Parque Científico investiga la producción ecológica del granado y el olivo

► El proyecto de agricultura inteligente se desarrolla en Santa Ana a partir de unos microorganismos para obtener productos más saludables

M. ALARCÓN

■ Un proyecto de investigación de agricultura inteligente, impulsado por una de las incipientes empresas del Parque Científico de la Universidad Miguel Hernández (PCUMH) de Elche, tiene como objetivo producir ingredientes de manera ecológica procedentes de especies vegetales locales como la granada mollar o el olivo. La iniciativa, que se desarrolla en la partida ilicitana Santa Ana, se dio ayer a conocer por la spin-off Innovation Labo Technologies ayer ante un centenar de técnicos y científicos de Japón interesados en conocer el proyecto y establecer colaboraciones con la UMH, dio a conocer el Ayuntamiento de Elche, que acudió al acto con el regidor, Carlos González, y los ediles de Agricultura y Empresa, Felipe Sánchez y Carles Molina, res-



Recolecta de granadas en el Camp d'Elx.

ANTONIO AMORÓS

pectivamente.

La iniciativa, según el comunicado, utiliza unos microorganismos y persigue como principal objetivo el «producir ingredientes de manera ecológica para obtener sus numerosos beneficios para la salud».

Sector nutracéutico

La spin-off Innovation Labo Technologies está impulsada por el catedrático del Área de Bioquímica y Biología Molecular de la UMH e investigador del Instituto de Investigación, Desarrollo e Innovación en Biotecnología Sanitaria de Elche de la Universidad (IDI BE) Vicente Micol Molina y por Bejit Ideas, experto en microbioma de Innovation Labo Tokyo (Japón).

La empresa cuenta, además, con otros socios con amplia experiencia en el sector nutracéutico. La compañía en la actualidad prepara las instalaciones necesarias para la puesta en marcha del proyecto, que consisten en una finca experimental ecológica y un laboratorio a cielo abierto, ambas situadas en la partida Santa Ana de Elche.

En estas instalaciones la empresa realizará estudios científicos, dirigidos a conocer aquellos microorganismos autóctonos del suelo y de las plantas (fitomicro-

La finca experimental y el laboratorio se encuentran a cielo abierto y por el proyecto se interesan científicos japoneses

bioma) que puedan ser beneficiosos para el crecimiento y la resistencia de las plantas. De este modo, se podrán enriquecer los suelos y estimular la concentración de moléculas bioactivas en las plantaciones.

Según explicó ayer el alcalde, Carlos González, quien acudió a la presentación, «actividades como esta, orientadas al impulso del cultivo de nuestras especies autóctonas, como es el caso de la granada mollar, y al desarrollo de ingredientes funcionales dirigidos al sector de la alimentación saludable utilizando tecnologías innovadoras y respetuosas con el entorno siempre serán bienvenidas a nuestra ciudad».

González añadió por último que «Elche posee uno de los ejemplos de transferencia sostenible del paisaje de una cultura a otra, el Palmeral de Elche, reconocido como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 2000».