

Una nueva variedad vegetal de amaranto (*Amaranthus cruentus* L.)

El CSIC ha obtenido, a través de selección intravarietal, una nueva variedad de amaranto, denominada Amapop. El interés de esta variedad reside en su potencial como materia prima para convertirse en un aperitivo/snack tras la expansión por calor del grano. Esta planta herbácea está adaptada a producirse en condiciones de cultivo tanto de verano como de invierno en zonas del sur de España. Es un producto de alto nivel nutritivo, recomendable para veganos y vegetarianos, por su proteína vegetal de alta calidad y apto para personas celíacas.

Se buscan empresas innovadoras interesadas en la licencia de la obtención vegetal para el desarrollo y la producción de la nueva variedad vegetal.

Se oferta la licencia de la obtención vegetal

Amapop, planta para producir grano de alta calidad nutricional

La variedad vegetal es una línea pura procedente de una variedad tradicional tropical por un programa de mejora y selección intravarietal de planta individual, autofecundación y confirmación de la progenie en cuatro generaciones para uniformidad y comportamiento agronómico.

En relación a su cultivo en extensivo es similar a las variedades de quinoa que se producen en el sur de España (p. ej. Córdoba y Granada).

No existe ninguna variedad similar comercialmente, ya que esta variedad se caracteriza por su capacidad de expansión del grano. La particularidad de este grano, con un peso de 0,05 g/ 100 granos, es que expansiona con calor (110°C/30 segundos), con un 100% de expansión, y un aumento de volumen de 378%.



Granos secos de cultivares de amaranto tras el proceso de expansión y reventado del grano.

Principales aplicaciones y ventajas

- Además, de sus propiedades como variedad de grano que expansiona por calor, el grano de esta variedad tiene también potencial comercial por su capacidad de extrusionado, pudiendo ser transformado en una harina apropiada por sí sola, o para mezclar con harinas de otras procedencias, para obtener alimentos como snacks, cereales del desayuno, etc., con texturas y/o sabores distintos al que tenían inicialmente.
- El grano destaca por su contenido nutricional, tanto en crudo como tras el expansionado: alto contenido en almidón (58,90 vs. 27,39 g/100g), lípidos totales (7,60 vs. 2,37 g/100g), proteínas del tipo albúmina y globulinas, y con aporte de lisina (16,26 vs. 10,35 g/100g) y hierro, potasio y fósforo. Dentro de su perfil de ácidos grasos destaca su alto contenido en ácidos oleico y linoléico respecto al contenido en ácidos grasos totales (alrededor de 32,50 % antes y después del expansionado).
- El valor nutricional del grano, superior al grano de cereales, no se pierde durante la expansión por aire del grano, y se convierte en un producto de textura crujiente que se puede usar como cereal nutritivo o para dar un toque de textura a yogures y cremas.

Estado de la patente

Título de obtención vegetal solicitado

Para más información contacte con:

Antonio Jiménez

Vicepresidencia Adjunta de
Transferencia del Conocimiento

Consejo Superior de Investigaciones
Científicas (CSIC)

Tel.: 915681930

Correo-e: a.jimenez.escrig@csic.es
comercializacion@csic.es