



# Investigadores de Agrónomos potencian propiedades anticancerígenas y antioxidantes

**El bimi, un híbrido natural entre el brócoli y la col verde china, se produce en la Región pero se comercializa en el extranjero**



Los investigadores Francisco Artés Hernández, Benito Martínez Hernández y Francisco Artés Calero.

Investigadores de la Escuela de Ingenieros Agrónomos y del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) han determinado cómo potenciar una gran cantidad de compuestos bioactivos de carácter anticancerígeno, antioxidante, antiinflamatorio en el bimi, un nuevo híbrido natural de brócoli. Se trata de una variedad que se cultiva en la Región de Murcia, pero que apenas se comercializa en España. Entre sus propiedades se encuentra su capacidad para prevenir enfermedades cardiovasculares y la formación de cataratas. El estudio ha dado lugar a varias publicaciones en revistas científicas de elevado índice de impacto.

El estudio lo ha desarrollado en el grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) y el Departamento de Ingeniería de los Alimentos de la UPCT, a través de la tesis doctoral "Innovative minimal processing of mini broccoli for keeping quality and safety and enhancing bioactive compounds", realizada por Ginés Benito Martínez Hernández, y dirigida por Francisco Artés Calero y Francisco Artés Hernández. La tesis,

defendida hace unos días, ha recibido la máxima puntuación posible: apto Cum Laude.

La tesis doctoral también ha estudiado el aprovechamiento de los nutrientes del bimi que realiza el organismo humano. Para ello se ha realizado un ensayo en colaboración con la Unidad de Nutrición del Hospital General Universitario Reina Sofía, de Murcia, que concluye que ciertos compuestos anticancerígenos propios de este nuevo brócoli reportan una alta absorción entre los voluntarios sometidos a estas pruebas, en comparación con otras hortalizas como el brócoli convencional, la coliflor y la col, según apuntan los directores del estudio.

El autor aclara que esta tesis aporta las condiciones tecnológicas para lanzar al mercado español esta hortaliza en ensaladas procesadas o cocinada lista para consumir, en las que mantiene al máximo sus propiedades.

La tesis analiza los diferentes compuestos beneficiosos para la salud de la nueva hortaliza, que se comercializa mundialmente bajo diferentes nombres comerciales como Bimi, Tenders-

tem, Bellaverde entre otras denominaciones. Además de las propiedades citadas, el bimi contiene otros nutrientes esenciales para la salud como calcio, fibra, proteínas y ácidos grasos como el  $\alpha$ -linolénico.

Esta particular hortaliza tiene un pequeño florete similar al brócoli y un tallo tierno similar a un espárrago. Su sabor es más suave y dulce que el del brócoli convencional, lo que le hace un producto excelente para ser consumido tanto crudo, en ensaladas o snacks, como cocinado.

Por su parte, los directores de la Tesis destacan la importancia de este trabajo para los consumidores, que podrán conocer el alto valor saludable del nuevo brócoli como producto listo para consumir, a la vez que para los productores y comercializadores que tendrán acceso a estas innovaciones tecnológicas de aplicación industrial.

La empresa japonesa Sakata Seeds Ibérica ha financiado los trabajos mediante un convenio con la Universidad Politécnica de Cartagena mientras que el doctorando ha sido becario de la Fundación Séneca.