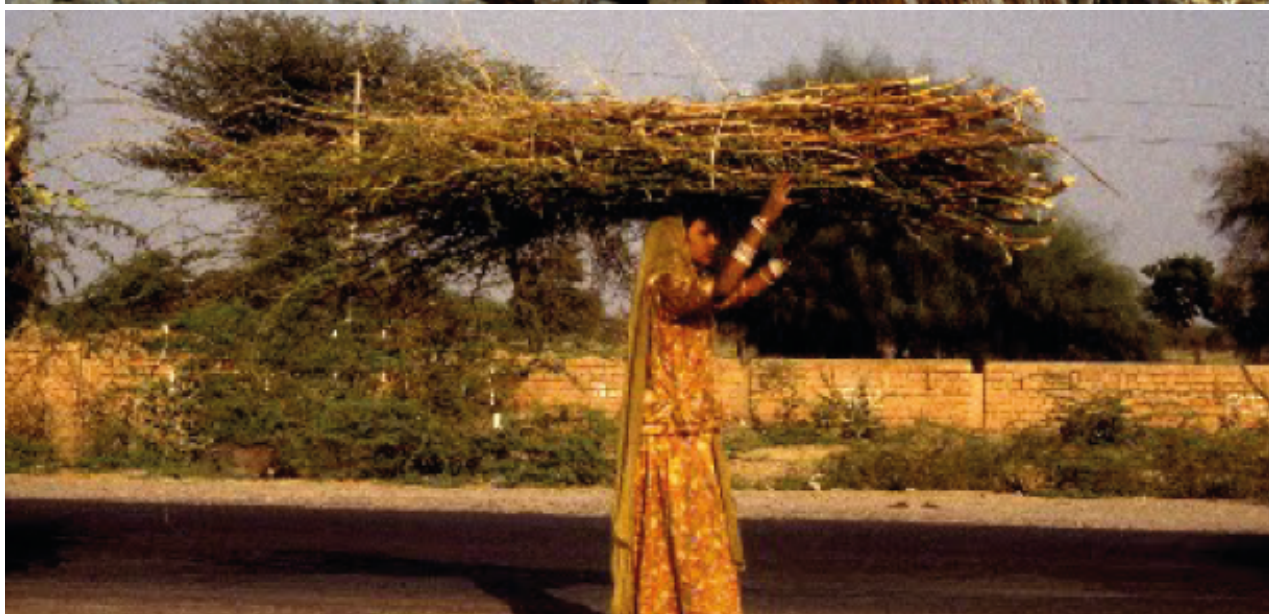






```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

La Dra. María Cecilia Puppo publicará un importante libro sobre el Prosopis como fuente de alimentación humana

- INSTITUCIONAL

La Dra. María Cecilia Puppo, Profesora de nuestra Facultad, Investigadora de CONICET y Vicedirectora del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) fue convocada por la Editorial Elsevier como autora del libro *Prosopis as a Heat Tolerant Nitrogen Fixing Desert Food Legume. Prospects for Economic Development in Arid Lands* (El Prosopis como una leguminosa de fruto comestible tolerante al calor y fijadora de nitrógeno en zonas desérticas. Perspectivas de desarrollo económico en las tierras áridas) que

será lanzado a la venta el día 24 de septiembre. Cabe resaltar que ella decidió hacer copartícipe al Dr. Peter Felker del libro, y juntos delinearon los 25 capítulos invitando a investigadores de diferentes países distribuidos en cuatro continentes: América, Asia, África y Europa, quienes le han dedicado su vida al estudio del Prosopis.

Este libro describe la enorme importancia histórica de los Prosopis, árboles comúnmente llamados algarrobos o mezquite, como fuente de alimentación humana y revisa la ciencia alimentaria contemporánea de los frutos derivados de los mismos. También repasa los recursos genéticos autóctonos de este género en cuatro continentes y las técnicas genéticas y hortícolas clásicas que podrían ayudar a estabilizar el medio ambiente y a aliviar el sufrimiento humano en algunos de los agroecosistemas más indigentes del mundo.

Tiene una visión integral del género Prosopis ya que es un árbol o un arbusto, dependiendo de la especie, que en algunos lugares contribuye a la forestación de zonas áridas con alta salinidad, sometidas a altas temperaturas y en las que no es posible el cultivo de granos comunes como cereales y legumbres. Este árbol puede proporcionar madera para muebles y su fruto comestible posee alto contenido de azúcares, fibra dietaria y antioxidantes, como también proteínas libres de prolaminas tóxicas responsables de la enfermedad celíaca, lo que lo hace ideal para productos horneados. Además tiene la ventaja de la presencia de especies aromáticas volátiles que le dan un aroma similar al del cacao, por lo que se utiliza como sustituto del cacao y también del café; y en la producción de jarabes tipo miel.

Otro aspecto no menor y muy importante, por decir que es el principio de todo, es el conocimiento antropológico que se puede obtener de la interpretación del procesamiento ancestral de los alimentos a base de Prosopis a través de la etnobotánica y la arqueología experimental. Este conocimiento permite conocer el uso que las primeras poblaciones de América le dieron al fruto, para así rescatar las virtudes gastronómicas del mismo que se perdieron con el tiempo y recuperar conocimientos ancestrales aplicables a la gastronomía moderna.

Las regiones semiáridas subtropicales cubren aproximadamente el 25% de la superficie de la Tierra y en ellas se encuentra la población más indigente del mundo, la mayor degradación medioambiental y la mayor volatilidad política, que es un caldo de cultivo para los conflictos sociales. Un adecuado manejo de las especies forestales puede contribuir a minimizar esos problemas. Debido a la baja humedad del suelo y a las altas temperaturas del aire, la respiración bacteriana del mismo es muy elevada lo que da lugar a contenidos de carbono y nitrógeno orgánico muy bajos, resultando en suelos con una pobre estructura física y bajo contenido de nutrientes. Las leguminosas, como el Prosopis, contribuyen a la mejora de estos suelos.

Si bien en regiones como el Cuerno de África, el Prosopis es endémico y posee una vaina espinosa multi-tallo muy poco palatable, se deben implementar políticas de manejo de



esta especie para poder utilizar sus frutos en alimentos. Sin embargo, a pesar de ser endémico, estos Prosopis han resultado en algunos casos beneficiosos. En América, especialmente en Perú y Argentina, el fruto es totalmente comestible.

URL de

origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/la-dra-maria-cecilia-puppo-publicara-un-importante-libro-sobre-el-prosopis-como-fuente-de>