

BUSCAR EN EL CANAL

Noticias

BUSCAR

NACIONAL

agricultura-universidad 18-09-2006

PUBLICIDAD

Investigadores valencianos consiguen cultivar tomates sin semilla

Un grupo de investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia ha desarrollado un método para cultivar tomates 'sin semillas y de gran sabor' y cuyo consumo puede 'reducir las posibilidades de sufrir patologías cancerígenas'.

La universidad valenciana informó hoy en un comunicado de que el proyecto se ha llevado a cabo en colaboración con la Universidad de Almería, el CSIC y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).

El método desarrollado por los investigadores se basa en la transferencia y expresión del gen LFY (Leafy) de *Arabidopsis thaliana* en plantas transgénicas de tomate que permite obtener variedades 'con el mismo tamaño y peso que los del cultivar original pero sin semillas, más sabrosos, con más carne y menos pulpa'.

Los frutos obtenidos a través de este nuevo método tienen, según sus creadores, un mayor contenido en azúcares y en 'licopeno', una sustancia con propiedades antioxidantes que 'reduce las posibilidades de sufrir patologías cancerígenas'.

Nuevo depósito a un mes sin limite de cantidad para **7** % T.A.E* nuevos clientes

Esa sustancia también 'previene las inflamaciones de la próstata, así como el síndrome de degeneración macular, principal causa de ceguera en la gente mayor de 65 años'.

Respecto a las variedades originales la transferencia del gen LFY permite 'adelantar la floración y abaratar el cultivo de las plantas ya que presentan una estructura más compacta y, por tanto, precisan menos labores de sujeción de las ramas y poda'.

Para los investigadores, el peso de los frutos, en torno a unos noventa gramos, hace que los tomates sean 'totalmente adecuados para su comercialización'.

El nuevo método ha sido patentado tras las diversas pruebas realizadas en laboratorio e invernadero.

Según las mismas fuentes, su aplicación, además de en la obtención del tomate, podría extenderse a otras variedades hortícolas como la sandía, con resultados 'previsiblemente similares'.

Terra Actualidad - EFE

[Deshidratador Casero](#)

Deshidrata Fruta, Verdura, Carne, Pures, Flores, Pasta, Hierbas
www.cocinavital.com

[Tomates](#)

Cutting's, verdura fresca lavada y cortada. Servicio a hostelería.
www.lorca-mariarosa.com

[Diversión en el jardín](#)

¡Pruebe la fresadora de Mantis 365 días en su jardín!
www.mantisjardin.es/Prueba-gratuit

- ▼ Portada
- **Nacional**
 - Parlamento TV
- Provincias
- **Nacional**
- Internacional
- Sucesos
- Sociedad
- Ciencia
- Cultura
- Especiales
- Finanzas/Invertia
- Día en imágenes
- Vídeos
- Loterías
- El tiempo
- Televisión
- Tráfico

Chat

Foros

PUBLICIDAD

Soy:

Busco:

Validar

imprimir enviar a un amigo

Anuncios Google