Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

UdeG propaga en Jalisco la semilla para cultivar la espirulina

Promueve el rescate de su uso, ya que tiene calidad nutrimental casi similar a la carne de bovino o al huevo de gallina

Con miras a brindar alternativas alimenticias en Jalisco, el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) [1] de la Universidad de Guadalajara, promueve la producción de espirulina, para autoconsumo o la creación de empresas.

Durante tres años, el plantel ha impartido un curso-taller a cerca de 150 personas, entre ellas, ciudadanos y estudiantes, quienes han recibido capacitación sobre esta bacteria que forma parte de una microalga, su cultivo y la tecnología es desarrollada en el Laboratorio de Ecosistemas Marinos y Acuicultura del CUCBA.

El experto en microalgas del plantel, el doctor Eduardo Juárez Carrillo comentó que la espirulina tiene calidad nutrimental casi similar a la carne de bovino o al huevo de gallina. “Un filete de pescado tiene de proteína 20 por ciento de su peso seco a lo mucho, ya que normalmente está entre 12 y 15, pero la espirulina, en su peso seco, supera el 60 %, esto lo hace un alimento extremadamente nutricional”.

Hace cinco años inició su trabajo con esta alga, a iniciativa de un alumno; la meta fue obtener proteína para alimentación humana o animal. La idea original consistía en disminuir la pobreza alimentaria: “cerca del 20 % de la población mundial no satisface sus niveles necesarios de proteína”, explicó el académico.

Ante eso, diseñaron un prototipo de cultivo en traspatio, para que una familia coseche entre uno y dos kilos mensuales para consumo o venta, esto tan sólo con cuatro horas de trabajo a la semana. También desarrollaron un tanque, aunque es difícil construir, por lo que buscaron un diseño más económico y comercial, con una especie de tinacos “con plástico grado alimenticio”. De los asistentes al curso, por lo menos cuatro grupos de personas ya tienen proyectos en este campo, incluso, hasta el grado de conformar empresas o cooperativas.

“Las microalgas son organismos unicelulares capaces de convertir la energía solar en energía química a través de la fotosíntesis”. Contienen diversas “sustancias bioactivas”, para elaborar proteínas, carbohidratos, vitaminas, cosméticos o energía. Los Mexicas usaban la espirulina del Lago de Texcoco como fuente de proteínas, al igual que los actuales habitantes del Chad, de acuerdo con el especialista.

A T E N T A M E N T E
"Piensa y Trabaja"
Guadalajara, Jalisco, 10 de noviembre de 2015

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Etiquetas:
Eduardo Juárez Carrillo [2]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/udeg-propaga-en-jalisco-la-semilla-para-cultivar-la-espirulina

Links
[1] http://www.cucba.udg.mx/
[2] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/eduardo-juarez-carrillo