CEBAS-CSIC y +Brócoli crean un comité científico

El comité está formado por ocho profesionales con especialidad en tecnología de alimentos, biología agraria, fisiología vegetal y nutrición.

La Asociación +Brócoli **ha creado un comité científico en colaboración con** CEBAS-CSIC, entidad con la que lleva trabajando desde hace años. El **objetivo** de este nuevo órgano asesor es dar un **respaldo técnico** al conocimiento que se difunde sobre dicha verdura, así como ofrecer un servicio de **atención a personas asociadas y consumidoras**, facilitando así el acceso a información fidedigna que repercute directamente en su alimentación y, por tanto, en su bienestar.

De este modo, **se aporta evidencia científica** sobre, por ejemplo, qué prácticas agrícolas pueden producir un brócoli con mayor calidad nutricional, cómo se relacionan la manipulación o la cocción con el mantenimiento de su calidad desde la producción en campo hasta la mesa o qué beneficios obtiene nuestro organismo tras su consumo. “Hablamos de datos que son relevantes para la sociedad en general. Ahora, más que nunca, observamos que la **nutrición saludable** y una **vida**

sana son fundamentales para hacer frente a **enfermedades** y a la **contaminación externa**", explican Micaela Carvajal y Diego A. Moreno de CEBAS-CSIC.

Un equipo especializado al servicio de la sociedad

Justamente, Micaela Carvajal y Diego A. Moreno encabezan en calidad de presidenta y de secretario, respectivamente, el comité científico de +Brócoli que está compuesto por un total de **ocho profesionales** con amplia trayectoria en investigación y especialidades en **tecnología de alimentos, biología agraria, fisiología vegetal** y **nutrición**. En concreto, completan el grupo M. Carmen Martínez Ballesta (UPCT), Gloria Bárzana González (CEBAS-CSIC), Cristina García Viguera (CEBAS-CSIC), Paula Periago Bayonas (UPCT), Raúl Domínguez Perles (CEBAS-CSIC) y Victoria Rodríguez Moldenhauer (Farmacia Ana Leonor Escolar Sánchez).

Logros científicos y nuevos retos sobre el brócoli

Entre el trabajo desarrollado hasta el momento desde CEBAS-CSIC en colaboración con +Brócoli destacaría el hallazgo sobre la gran tolerancia que tiene la planta del brócoli para resistir cambios ambientales gracias a su capacidad de regulación del paso de agua a través de las células, el aumento de sus compuestos naturales (glucosinolatos) con **poder anticancerígeno o** la detección de los mecanismos por los que el consumo de brócoli puede ser interesante en el **tratamiento de la obesidad**.

Actualmente, este comité científico de CBAS-CSIC y +Brócoli está trabajando, por una parte, en la secuencia del genoma completo del brócoli para estudiar su metabolismo y, por otro lado, en el desarrollo de **ingredientes con potencial antiinflamatorio** a partir de microvegetales de crucíferas, con los cuales se podría actuar sobre el estado de inflamación crónica que acarrean muchas enfermedades.

"La sociedad española se enfrenta a unos **retos en alimentación y nutrición** complejos, que requieren de la información científica y tecnológica más actualizada y contrastada posible. Para ello, es necesaria una estrecha colaboración entre la comunidad productiva y la científica. En este sentido, el comité científico de +Brócoli busca acercar la ciencia a la producción y al consumo del brócoli", concluyen Micaela Carvajal y Diego A. Moreno.

10 años de asociación por y para el brócoli

La creación del comité científico es un gran paso que la Asociación +Brócoli da cuando se cumple su décimo aniversario. Fundada en 2010, esta entidad sin ánimo de lucro reúne a todas las partes implicadas en la producción y la distribución de esta verdura, desde su cultivo en el campo hasta su consumo en la mesa, para difundir los beneficios aportados por la crucífera. De hecho, cuenta ya con cerca de 60 entidades adscritas.