Microalgas, ¿para qué se usan y cuál es su situación actual?

Están de moda, se habla de ellas y parecen un descubrimiento de antes de ayer pero no es así, el uso de las algas en agricultura se remonta al siglo XIX. En esa época los agricultores recogían las algas que crecían en las costas y las utilizaban para aportar nutrientes nuevos a sus cultivos. Y ya en el siglo XX, comenzó su industrialización, al principio tuvo una gran repercusión, pero con la llegada de los fertilizantes químicos, mucho más rápidos y eficaces, las algas quedaron apartadas.

Por Míriam Pérez. Periodista Agroalimentaria | @mperezmen

Actualmente, desde hace un par de años ha empezado a crecer el uso de las mismas para el cuidado de los cultivos por varios motivos: el auge de las plantaciones orgánicas y/o ecológicas que prohíben el uso de productos químicos, la prohibición de ciertos fertilizantes y sobre todo la reducción de cantidades de los mismos que hacen que los agricultores tengan que “jugar” con las cantidades y compensarlas con las algas y microalgas que aportan los nutrientes que la planta necesita.

Pero, ¿qué beneficios les dan las algas a los cultivos?

“Apoyan la nutrición de la planta con elementos como polisacáridos, macronutrientes, oligoelementos, antioxidantes y activadores, fitohormonas y aminoácidos, entre otros”, explica Curro Romero, responsable de Desarrollo de Agrométodos, afirmando que tienen un “efecto muy beneficioso y aportan un plus para los cultivos”. Asimismo, hace énfasis en que “para obtener el máximo beneficio es fundamental conocer el momento adecuado de su empleo y sus características”. Y la diferencia con los fertilizantes “al uso” es que son unos productos “mucho más técnicos”.

A pesar de todos los beneficios que aporta el alga, productores, científicos, distribuidores y comercializadores coinciden en que sus funciones son preventivas o cautivas. Son útiles para ayudar a superar estreses abióticos, estrés por temperatura o condiciones ambientales, pero no podrán combatir enfermedades o plagas.

España, líder y protagonista a nivel internacional

Nuestro país tiene una posición privilegiada en el sector biotecnológico de las microalgas gracias al conocimiento generado durante cinco décadas de investigaciones por parte de nuestros científicos que son “mundialmente reconocidos”, en esta materia. Desde AlgaEnergy, su Director General, Carlos Rodríguez-Villa, afirma que **España es “líder mundial en la producción académica relacionada con las microalgas”**, debido a que es uno de los países en los que se producen más “publicaciones científicas”.

La aportación para la elaboración de insumos biológicos a la agricultura “es enorme”, confirman desde la compañía y la previsión es que el mercado se cuadruplique “entre 2020 y 2030” a nivel mundial.

¿Cuál es la causa de su auge?

Como mencionamos al principio, el horizonte es prometedor para el sector de las microalgas debido a que se unen varios factores que potencian su uso y compra. “Existe mayor conocimiento de los agricultores y las inversiones en I+D+i de las empresas, hay tendencias sociales y regulatorias que están totalmente alineadas a nivel global con el reemplazo de insumos químicos, la mejora de la seguridad y calidad alimentaria, y la sostenibilidad, etc”, confirman desde AlgaEnergy,

Además, está confirmado que los productos biofertilizantes, de biocontrol y bioestimulantes, contribuirán sin duda a una agricultura “más rentable y sostenible” que es a la que se aspira a nivel mundial.

¿Qué le aportan a la planta y qué tipos existen?

Según los expertos las microalgas son “altamente productivas”, posibilitando incluso una cosecha diaria, no compiten con la agricultura convencional, ya que su cultivo no precisa de tierras fértiles. Además, tal y como confirma Rodríguez-Villa, “son una fuente inagotable de compuestos de gran interés, tales como proteínas, ácidos grasos Omega-3, carbohidratos, carotenoides, polisacáridos, vitaminas y fitohormonas, etc.”

Hay más de 60.000 especies de micrioalgas, y algunas de ellas son adecuadas para una gran variedad de cultivos como son los cítricos, la uva de mesa, berries, almendro, frutas de hueso, diferentes hortícolas… “Hay que saber diferenciar entre macro y micro”, explican desde AlgaEnergy, “su diferencia es sustancial y en aspectos tan diversos como el origen, la composición bioquímica, sus propiedades, etc.” Parece que el presente es bueno para el sector de las algas y las microalgas y su futuro parece prometedor, seguiremos pendientes de su evolución.

Artículo disponible en la Revista ECA FRUITS