

Investigadores de la UdeG experimentan con lupinos para generar un alimento barato que consuman los mexicanos

Esta leguminosa se da de manera natural en Los Altos de Jalisco. Los experimentos se realizan con gusanos, para monitorear las propiedades nutricionales

Un equipo multidisciplinario de investigadores de la Universidad de Guadalajara realiza investigaciones con lupinos, una leguminosa rica en proteínas y que podría ser aprovechada para elaborar un alimento barato que abata la desnutrición en México.

En un trayecto al Centro Universitario de los Altos (CUAltos), donde trabaja, la doctora Gabriela Camargo Hernández, se percató de la presencia de lupinos, y pensó en aprovecharlos mediante un proyecto que conjunta el esfuerzo de agrónomos, veterinarios, microbiólogos, químicos farmacobiólogos, genetistas, doctores en ciencias biomédicas; todos de diferentes campus de la UdeG.

Camargo Hernández, profesora investigadora del Departamento de Ciencias de la Salud, miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), nivel I, explicó que este lupino silvestre tiene forma de varita y pequeñas semillas. Se trata de una leguminosa similar a la soya, que tiene propiedades importantes y es rica en proteínas; sin embargo, no ha sido suficientemente investigada. En México hay distintas variedades, y en otros países del mundo sí es investigada.

“La había visto de manera silvestre en la carretera, muy cerca del CUAltos, parece como varitas de nardo. Por ejemplo, la lavanda es un lupino de ornato, y en los paisajes de los Altos Sur son muy comunes. Se le pueden extraer sus propiedades, como la fragancia para el champú, aceites esenciales, perfumes y otros artículos”, relató Camargo Hernández.

La idea es encontrar propiedades especiales y comestibles, específicamente en el *Lupino exaltatus zucc*, con un grupo de investigadores; el proyecto ya fue aprobado para recibir un apoyo económico del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (Prodep).

“La intención principal es recolectar lupinos de la región Altos Sur de Jalisco y hacer recolección de distintas especies de maíz para probar la eficiencia de la leguminosa y su eficiencia alimenticia, que será de mucho valor para la seguridad alimentaria, pues sería barato. Podría ser un alimento a futuro para los humanos y estaríamos aprovechando la riqueza de la región Altos Sur para consumirlo”, añadió Camargo Hernández.

Para probar esta eficiencia alimenticia se realizarán trabajos en laboratorio a través de un hematódo C. Ellegans, que es un gusano redondo, hermafrodita, de 302 neuronas y que es conocido en el mundo para este tipo de experimentos. Este organismo biológico tiene vías de señalización muy similares a los humanos y su genoma está plenamente identificado en la literatura científica.

"En México sólo la UNAM y la UdeG trabajan con este gusano, que ha aportado tanto a la ciencia porque es barato y eficiente. Trabajar con este gusano es noble", dijo.

Los investigadores ponen a germinar las semillas del lupino a temperatura especial, posteriormente las muelen y este polvito se disuelve en diversas soluciones para que los gusanos se remojen y consuman este alimento, a fin de monitorear su movilidad y crecimiento, explicó la investigadora.

Otra ventaja del lupino es que tiene elementos antioxidantes, los cuales son efectivos al consumirlos como alimento, pues el cuerpo los metaboliza de forma efectiva, a diferencia de cuando se untan en cremas.

Por lo pronto, el proyecto está detenido porque están apoyando en la toma de muestras y vacunación contra el COVID-19, pero la idea es recuperar los trabajos en breve. La idea es tener resultados en octubre 2021. Este proyecto abonará a fortalecer la seguridad alimentaria del país.

"Esta propuesta viene a solucionar el problema nacional de la pobreza y la desnutrición, nuestra apuesta es por la gente. A todo este equipo nos importan las personas, los científicos deben buscar soluciones para las personas. Quiero agradecer a la doctora Karla Planter Pérez, Rectora del CUALtos, que nos ha apoyado en todos nuestros proyectos", concluyó.

Investigadores participantes:

- Sergio Sánchez Enríquez, Jaime Briseño y Gabriela Camargo Hernández (CUALtos)
- Leonardo Hernández Hernández, Araceli Castillo Romero y Susan Gutiérrez Rubio (CUCS)
- Ramón Rodríguez Macías, Jacinto Bañuelos Pineda y Francisco Zamora Natera (CUCBA)

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 1 de abril de 2021

Texto: Julio Ríos

Fotografía: Cortesía CUALtos

Etiquetas:

[Gabriela Camargo Hernández](#) [1]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/investigadores-de-la-udeg-experimentan-con-lupinos-para-generar-un-alimento-barato-que>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/gabriela-camargo-hernandez>