

Una tesis doctoral logra obtener vino a partir de granada mollar y conservar el zumo pasteurizado

► El trabajo, de Pedro Mena, confirma que la variedad típica ilicitana tiene más calidad sensorial y más compuestos saludables que otras como la valenciana

E. G. BROTONS

■ Una tesis doctoral defendida ayer en la Universidad Miguel Hernández mostró los resultados de un trabajo que ha conseguido producir vino a partir de granadas de la variedad mollar, la típica ilicitana, y optimizar métodos de pasteurización con los que se consigue preservar las características del zumo fresco (un producto que ya se comercializa, aunque se ha logrado desde el punto de vista industrial mejorar su conservación). El ya doctor en Biología Molecular e ingeniero agrónomo Pedro Mena sostiene tras su investigación que la granada mollar, de un color muy característico, tiene «una calidad sensorial muy alta y una composición polifenólica (de compuestos que pueden ser beneficiosos para la salud) superior a la de la granada valenciana, la otra típica de la región».

El objetivo de la tesis era «desarrollar nuevos alimentos ricos en fitoquímicos bioactivos a partir de frutos de segundas calidades de granada» y revalorizar la variedad ilicitana con argumentos científicos, aunque con los avances se ha conseguido también proponer una aplicación directa para la industria local. El vino y los zumos de granada (con esta mejora en su conservación, que evita que el aspecto se deteriore rápidamente y deje de ser atractivo) pueden encontrar su público entre «los consumidores concienciados con una alimen-



El ya doctor Pedro Mena, ayer tras defender su tesis. DIEGO FOTÓGRAFOS

tación saludable» y su producción sería viable en la provincia Alicante «como principal zona europea productora de granadas».

La tesis ha sido dirigida por las doctoras Cristina García Viguera

(del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura, de donde es becario el doctorando) y Nuria Martí Bruñas (del Instituto de Biología Molecular y Celular de la UMH) en colaboración con el CSIC.