

"Cruce Riobamba x Wageningen" una variedad holandesa con raíces sudamericanas

"Quinoa hecha en Alemania" podría ser la realidad en un futuro cercano gracias a investigadores de la Universidad de Wageningen en los Países Bajos. Un consorcio de socios internacionales está estableciendo una cadena de distribución de quinoa cultivada en Europa. Ésta incluye desde el desarrollo de nuevas variedades hasta el establecimiento de redes de cultivadores y el desarrollo de mercados. Esto supondría una amenaza para los productores originales de los Andes pero a la vez una alternativa para los consumidores, que se han visto perjudicados por la subida de los precios debido a que el incremento de la demanda ha sido mayor al de la oferta. Tras varias experiencias positivas en campos de cultivo y en supermercados de Francia, variedades de quinoa "norteña" van a ser introducidas en otros países de Europa. En una entrevista con Dr. Robert van Loo, científico sénior de Plant Research International, y con Dr. Jeroen Knol, gerente en desarrollo de negocios en Food and Biobased Research (ambos de la Universidad de Wageningen), nos explican en qué fase se encuentra este proyecto tan prometedor.

por Annika Gabriel, 29 de septiembre 2013

"Las variedades no amargas que hemos estado y seguimos desarrollando son de gran interés para las empresas de quinoa ya que la capa de saponina amarga no está presente y esto les ahorra un paso importante del procesamiento de quinoa", dice Robert van Loo de Plant Research International (Wageningen UR). Desde diciembre de 2012 los socios de proyecto Nestlé Chile, INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias), Abbott Agra, Plant Research International y Wageningen UR están desarrollando una cadena de distribución integrada para quinoa no amarga. El Dr. Jeroen Knol y su equipo son responsables de los aspectos de tecnología de alimentos de la quinoa. Están investigando la posibilidad de utilizar la proteína fraccionada de la semilla de quinoa en la industria alimentaria y cómo se podría llevar a cabo (p. ej. como sustituto de la carne). Tras un proceso de aventado o separación electrostática, la proteína de la quinoa se obtiene en forma de polvo. "Debido a que su perfil de aminoácidos es completo, la quinoa tiene el potencial de proveer un fuente de proteína sostenible" afirma Jeroen Knol.



Campos de prueba en Wageningen. Fuente: Robert van Loo, Wageningen UR

Las variedades desarrolladas por Plant Research International (Wageningen UR) llevan en el mercado francés desde 2008. Han conseguido cosechas en el rango de los 2000 kg/ha y la cota de mercado de la quinua francesa es del 10% en ese país. Mientras la quinua proveniente de Sudamérica ronda los 7.50-10.00 €/Kg en los Países Bajos, la "Quinoa d'Anjou" cultivada en el área de Loire en Francia tiene un precio de 5.70 €/Kg. El objetivo para 2013 es desarrollar y mejorar variedades no-amargas/dulces de quinua que sean adaptables a otros sistemas agrícolas europeos y que sean más fáciles de procesar. Después de una introducción exitosa en Francia la próxima fase tratará de desarrollar cadenas de valor en Alemania, España y Reino Unido.

El programa de mejora de la quinua actual comenzó en la década de los 80 con la tarea del Banco de Genes de Holanda (CGN en sus siglas en holandés) de investigar nuevos cultivos con el objetivo de diversificar los sistemas agrícolas holandeses. El proyecto ha atravesado varias fases de cooperación y objetivos de investigación bajo la coordinación del Dr. Robert van Loo. Las expectativas de investigadores y socios son optimistas. Debido a que la demanda continúa creciendo y a que la oferta parece no estar siguiendo el ritmo, esperan que las variedades hechas en Europa junto con los productos que contengan proteína de "super-granos" se conviertan en productos de gran interés tanto para los consumidores como para empresas comerciales.



**Una variedad nueva: Riobamba, cultivada en Wageningen.
Fuente: Robert van Loo, WUR**