

IDENTIFICACIÓN DE LA BAYAS DE GOJI (*LYCIUM BARBARUM*) EN LA PROVINCIA ABULENSE Y DETERMINACIÓN DE SUS COMPONENTES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES.

Autores:

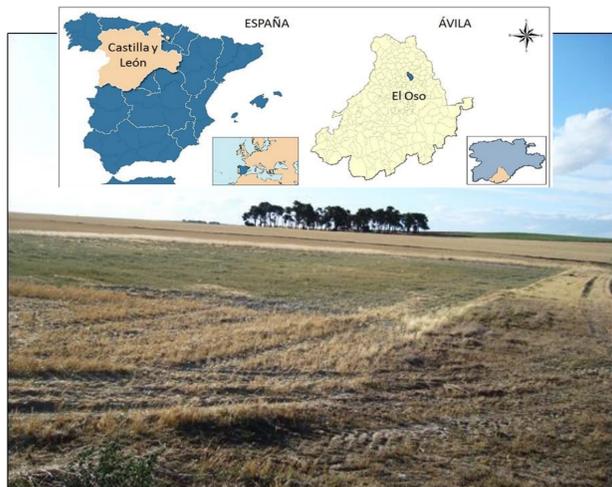
María del Monte Maíz, David Jiménez Juan Carlos Rico Jiménez,, Cristina Lucini Baquero

Grupo de Investigación: Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria
Facultad de Ciencias y Artes. Universidad Católica de Ávila. C/Canteros s/n, 05005 Ávila

INTRODUCCIÓN

La mayor parte de las frutas wolfberry (BAYAS DE GOJI) producidas, se secan bajo el sol, y en China estas bayas se consumen como parte habitual de la dieta. Las bayas de Goji secas, son un ingrediente común en los productos comerciales de alimentos suplementos y la medicina tradicional china. Las bayas de Goji, conocidas como “superfrutas”, se añaden con frecuencia a las sopas, ollas calientes, y té de hierbas, y también se empapa popularmente en los vinos solo o junto con otros ingredientes para hacer vinos funcionales. Esto es debido a su gran contenido en nutrientes beneficiosos para el organismo y sus funciones vitales.

Goji se produce como un arbusto común con hojas comestibles, delicadas y pequeñas flores de color púrpura. Crece de forma natural en todas las regiones del norte y oeste de China, y cuando se cultiva, la planta alcanza una altura de unos 2 m. El fruto es más o menos en forma de huso o elipsoidal (elíptico en la sección larga y circular en sección transversal), 6-20 mm de largo y 3-10 mm de diámetro. La fruta contiene 20-50 semillas y tiene un sabor dulce y afrutado (Zhao 2004). Las dos principales especies cultivadas en China son *L. barbarum* L. y *L. chinense* Miller. La especie *L. barbarum* se cultiva ampliamente por la medicina en el norte y el noroeste de China, especialmente a lo largo del río Amarillo en la provincia de Ningxia. Casi la mitad de la fruta de goji comercial producido en China es de Ningxia, y la mayor parte es *L. barbarum*.



Panorámica de La Moraña (Ávila)



Detalle de floración de *Lycium sp.* en el Tm. El Oso



Lycium sp. en las lindes de caminos, en el Tm. El Oso

OBJETIVO PRINCIPAL DEL PROYECTO

La especie *L. barbarum* también es autóctona de Europa como se describe en la flora por Alemania, Austria y Suiza (Thomé 1885), aunque no hay evidencia de un consumo tradicional de sus frutos en Europa. *L. chinense*, que es un pariente más pequeño, se encuentra ampliamente en china y crece también en Nepal, Pakistán, Tailandia y Europa (Wu y Raven 1994).

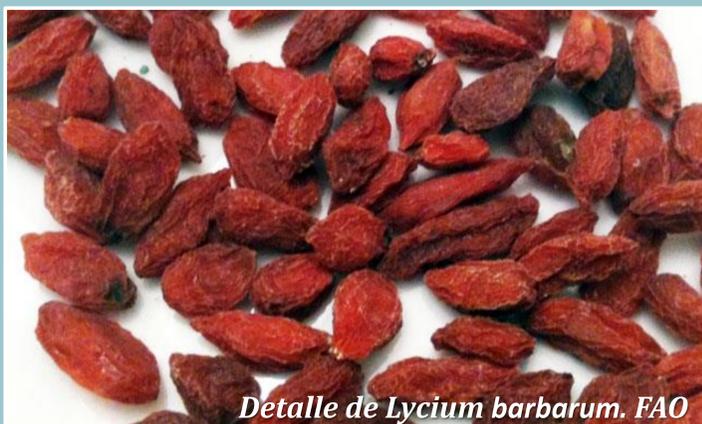
En España, dentro de Castilla y León, se ha descrito en la comarca de La Moraña, en la provincia de Ávila.

El objetivo de este proyecto es localizar esta superfruta *L. barbarum* y determinar de sus componentes nutricionales y funcionales.

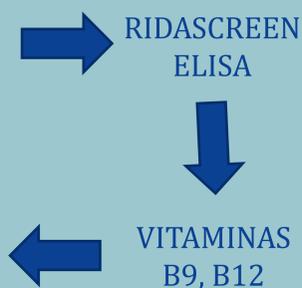
RESULTADOS

Se han identificado ejemplares de Goji en las lindes de los caminos del término municipal de El Oso. Se están analizando sus componentes nutricionales y funcionales y comparándose con las Bayas Goji comerciales, en sus diferentes formatos: deshidratadas, en polvo liofilizado y en jarabe.

Dentro de estos análisis, se ha puesto a punto la técnica ELISA (*enzyme-linked immunosorbent assay*), con el objetivo de determinar vitamina B9 (ácido fólico) y la vitamina B12 en las bayas recolectadas en El Oso, junto a las bayas comercializadas en sus diferentes formatos.



Detalle de *Lycium barbarum*. FAO



AGRADECIMIENTOS

Para la realización de este proyecto, agradecemos la inestimable ayuda del ayuntamiento de El Oso, Ávila.

