



FEADER 2022/017A

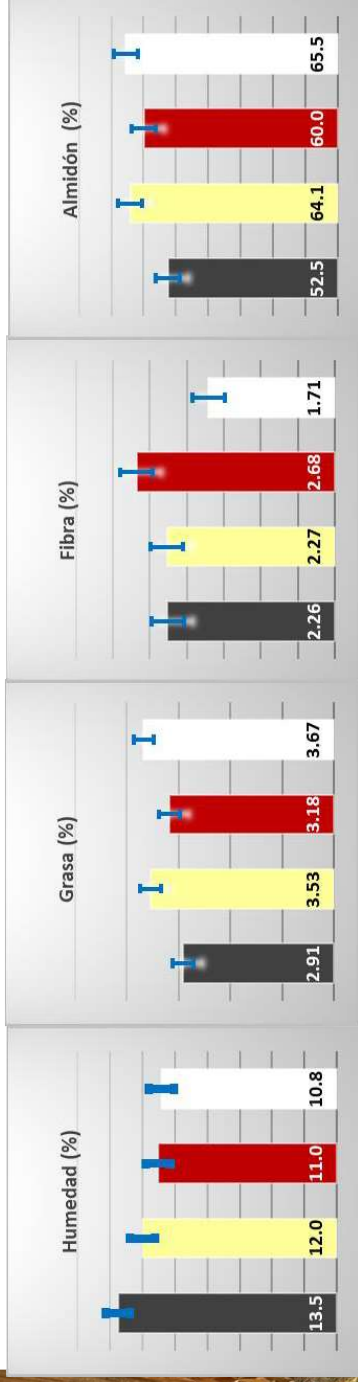
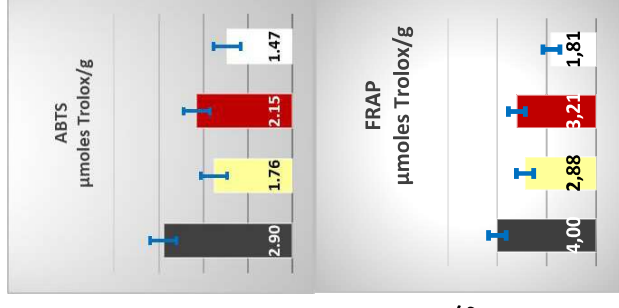
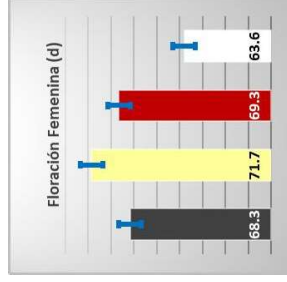
Las variedades autóctonas como alimentos funcionales a partir de cultivos sostenibles NUTRIVEX



'Oubiña negro'

buscando el mejor *millo corvo*
Variedad registrada por el CSIC: 20210436

- Ciclo adecuado para su cultivo en Galicia
- Las variedades no difieren para rendimiento de grano
- Oubiña mostró:
 - Alto porcentaje de humedad y de fibra bruta
 - Bajo porcentaje en almidón y grasa
 - Alto contenido en antioxidantes



Si quieres adelgazar come pan de maíz con harina de Oubiña negro y añadirás antioxidantes



XI
CONGRESO NACIONAL
de MEJORA GENÉTICA
de PLANTAS

‘Faba do Marisco’

Una judía seleccionada para restauración de alta gama

Variedad registrada por el CSIC: 20200103

- Ciclo adecuado para su cultivo en Galicia. Se cosecha la vaina tierna y se deja secar en oscuridad, manteniendo el grano su color verde claro característico.
- Se evaluó, con la variedad internacional Matterhorn como testigo, en la MBG-CSIC (Pontevedra) con las siguientes producciones: Faba Do Marisco-26 g/planta, Matterhorn-15 g/planta.
- Características nutricionales de Faba do Marisco:
 - Alto contenido de proteína (28 %)
 - Alto contenido de fibra bruta (18 %)
 - Bajo porcentaje de grasa (3 %)
- Valor gastronómico: excelente maridaje con productos del mar: mariscos, pescados, algas,...

El tipo varietal Faba Do Marisco, es una judía originaria de Francia, donde Chevrier la cultivó por primera vez en Brétigni-Sur-Orge, París, hacia 1878. El promotor de estas judías dio nombre a una de las variedades comerciales más conocida mundialmente "Chevrier Vert". Este tipo de judía se conoce en Francia como "Haricot flageolet á grain vert", en los países de habla inglesa como "Green Flageolet", o "Flageolet Bean" y en España como Faba Do Marisco o judía verdina.





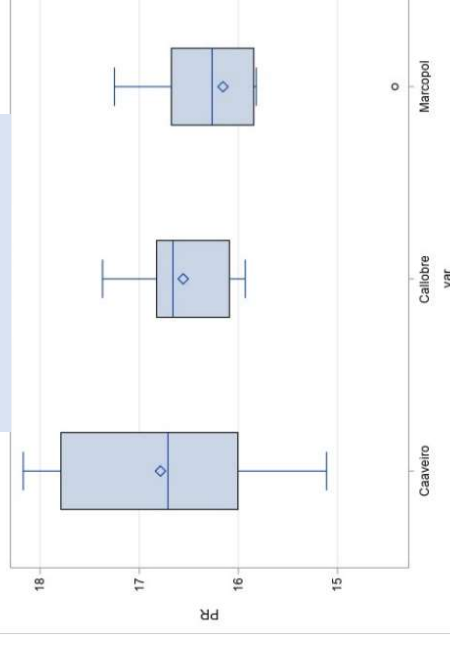
XI
CONGRESO NACIONAL
de MEJORA GENÉTICA
de PLANTAS

‘Caaveiro y Callobre’

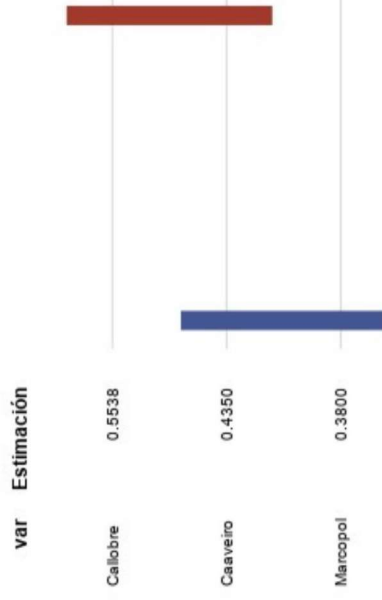
Dos trigos seleccionados para panes de I.X.P Pan Gallego
Variedades registradas por el CIAM: 20130262 y 20030328

- Ciclo largo adecuado para su cultivo en Galicia
- Se evaluó con Marco Polo como testigo, en el CIAM (Mabegondo)
- Características nutricionales de Caaveiro y Callobre:
 - Alto PHL y PMG, alta extensibilidad
 - Alto contenido en proteína (>14%)
 - Alto contenido en Metionina (MET) y Cisteína (CYS). Resto n.s

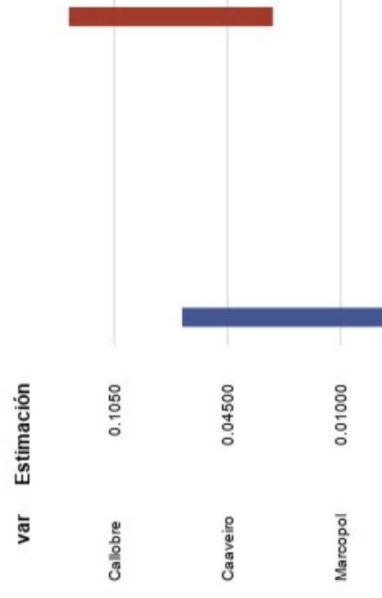
PROTEINA 2023

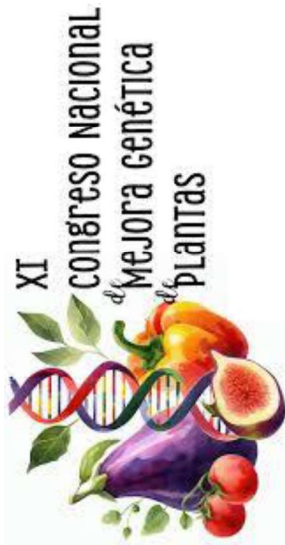


CYS Tukey Grouping for Means of var (Alfa = 0.05)
Means cubiertas por la misma barra no son significativamente diferentes.



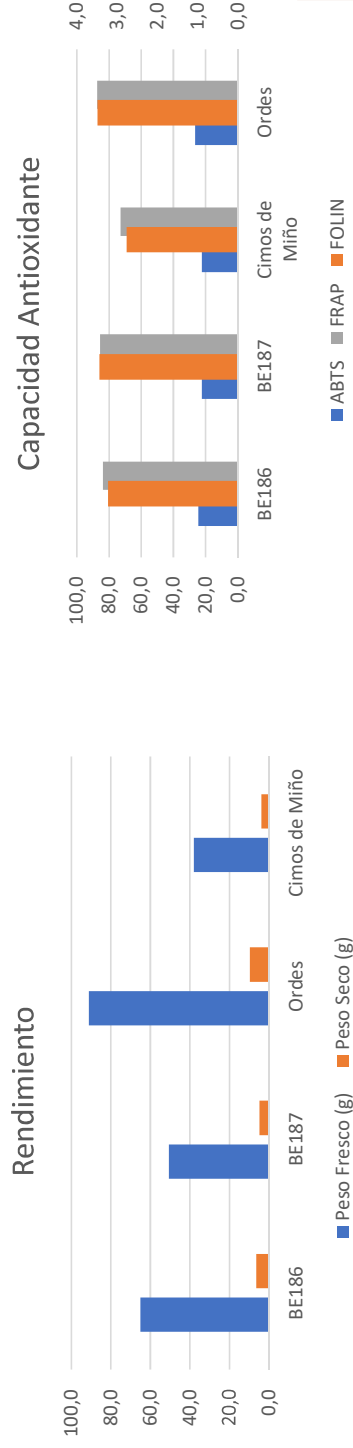
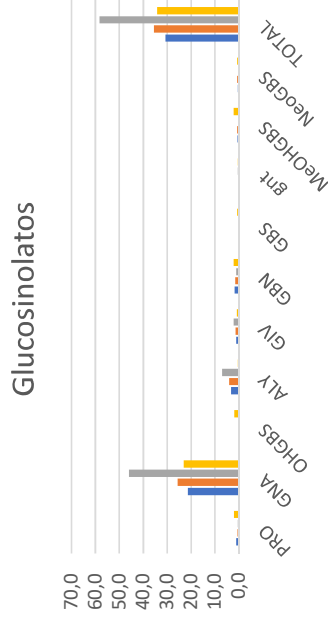
MET Tukey Grouping for Means of var (Alfa = 0.05)
Means cubiertas por la misma barra no son significativamente diferentes.





Grelos de Galicia (*Brassica rapa*)

Condiciones ambientales adversas: se perdieron 2 ensayos
 Datos de un solo ensayo (ambiente Pontevedra 2023-2024)
 Siembra de un segundo ensayo (2024-2025)



“Ordes” es la variedad más productiva y tiene la mayor capacidad antioxidante. Es tardía por lo que se puede emplear a lo largo de todo el ciclo productivo

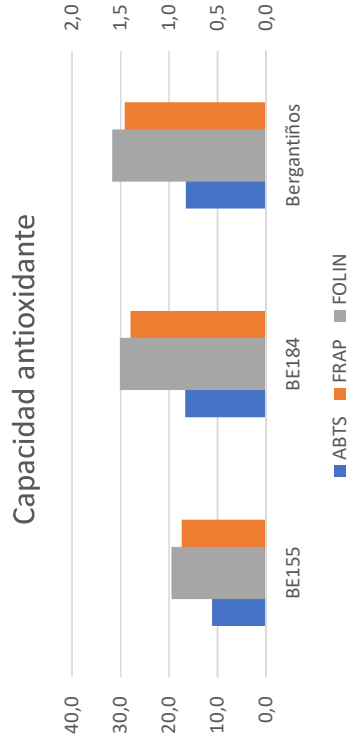
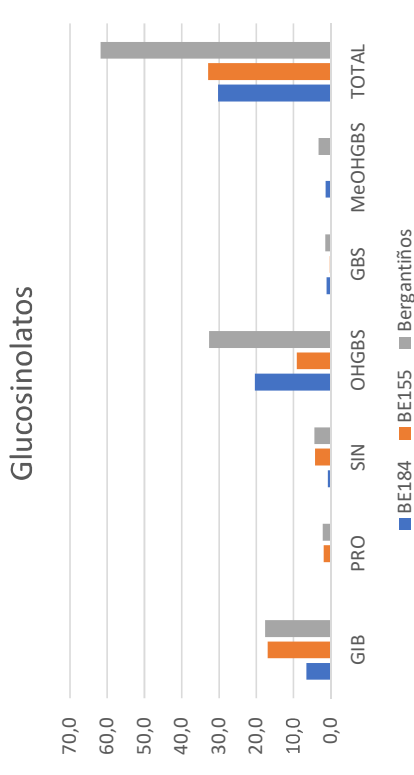
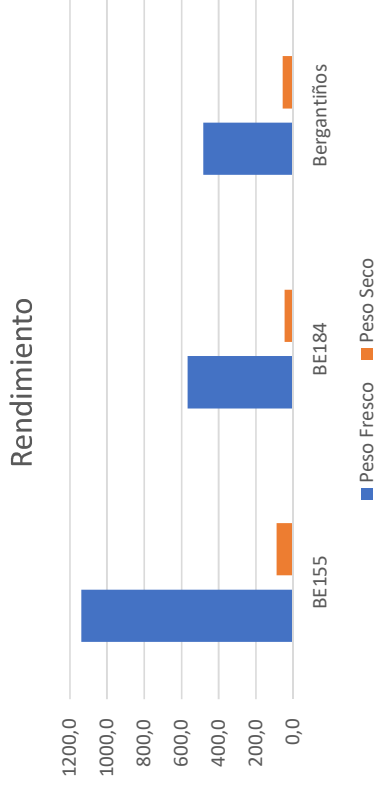
“Cimos de Miño” menos productiva pero es precoz por lo que es interesante para la obtención de grelos donde otras variedades todavía no producen. Mayor contenido en glucosinolatos, interesante para alimentación humana



Repollo de Galicia (*Brassica oleracea*)

Condiciones ambientales adversas: se perdió 1 ensayo en la primavera de 2023

Datos de un ensayo (ambiente Santiago 2023)



Comparado con las dos variedades comerciales, “Bergantiños” es una variedad menos productiva que BE155 aunque es similar en cuanto a peso seco. Tiene un contenido más alto de glucosinolatos totales – particularmente indólicos- y una mayor capacidad antioxidante, mostrando un gran potencial para el consumo humano