



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MIÉRCOLES, 6 DE FEBRERO DE 2019

LA PROVINCIA

INVESTIGADORES ISLEÑOS CREAN UNA HARINA CON PLÁTANO APTA PARA CELÍACOS

El producto reduce los niveles de colesterol en la sangre

Científicos del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias han desarrollado un tipo de harina a partir de plátanos verdes de Canarias. Este producto puede ser consumido por celíacos y diabéticos, ya que no tienen gluten y contienen un almidón de lenta absorción. Este proyecto de innovación se presentó ayer en el Foro de Innovación Fi2 Todo Conecta, que se celebra hasta hoy en el Tenerife Espacio de las Artes (TEA) de la capital.

La materia prima para elaborar este producto son plátanos aún sin madurar, que no cumplen con los criterios de calidad establecidos para su comercialización. "Son piezas que normalmente se desecharían pero que tienen un alto valor nutricional", explicó la investigadora del Instituto, Ana Piedra. Esta científica argumentó que a través de este proceso "se da valor a residuos orgánicos de empaquetados como ingredientes para elaborar otros productos alimentarios".

Los desarrolladores del producto afirmaron ayer que contiene muy buenos niveles de magnesio y potasio, lo que hace atractivo para todo tipo de consumidores y en especial para niños y deportistas. Además, el almidón que contiene, al ser de absorción lenta, se comporta como una fibra, algo que según los investigadores repercute en la disminución de los niveles de colesterol y es beneficioso para la prevención de enfermedades del corazón.

El proceso para obtener este tipo de harina no es complicado. En primer lugar, se quita la piel de los plátanos. "Este es el paso que cuesta más trabajo, ya que por ahora se tiene que hacer de manera manual, porque no existe ninguna maquinaria que lo lleve a cabo", explicó Piedra. Seguidamente, las frutas se mojan con antioxidante, para evitar que se pongan negras, y después se desecan para eliminar todo el agua de las piezas de fruta. El siguiente paso es moler las porciones en un trituradora para después tamizarlo. El



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

resultado es una harina de un color parecido al gofio, que los investigadores aseguran que no huele ni sabe a plátano. Para comprobarlo se ofreció ayer una degustación de productos elaborados con este tipo de harina a quienes asistieron a la presentación que tuvo lugar en el Foro de Innovación Fi2 Todo Conecta. Quienes se acercaron a probar las magdalenas cocinadas con la harina procedente de plátanos verdes del Archipiélago pudieron comprobar que el sabor se podía identificar con el de cualquier producto integral.

El uso de esta harina se recomienda sobre todo en la elaboración de repostería . Sin embargo, para utilizarla como masa para panes, tiene que ser combinada con harinas de otro tipo. "Solamente se puede remplazar un 10% del total de la harina por la obtenida del plátano", afirmó la investigadora.

Los celíacos se muestran esperanzados por la introducción en el mercado de este nuevo tipo de harina. El portavoz de la Asociación de Celíacos de la provincia de Santa Cruz de Tenerife, José Luis Iglesias, argumentó ayer durante la cata del producto que espera que cuando esta harina llegue al mercado su precio no se incremente, como ya ocurre con otros tipo de harinas sin gluten, ya que su precio es hasta tres veces superior al de la harina convencional.

El desarrollo de este tipo de harina también puede suponer un beneficio para el sector turístico, ya que podría venderse la repostería elaborada con ella como un producto típico del Archipiélago.

LOS TOMATEROS BUSCAN NUEVAS RUTAS DE ACCESO AL REINO UNIDO TRAS EL 'BREXIT'

El sector estudia alternativas baratas ante la pérdida de ayudas al transporte por la ruptura

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA PUBLICA EL MAPA DE CULTIVOS DE LA CAMPAÑA 2018

La herramienta permite conocer la realidad de la superficie agraria



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno regional ha publicado ya en el Boletín oficial de Canarias (BOC) el mapa de cultivos de La Gomera correspondiente a la campaña de 2018.

Según el anuncio publicado ayer en el BOC, el mapa de cultivos de Canarias es una herramienta cartográfica elaborada desde 1998 para conocer la realidad de la superficie agraria disponible del Archipiélago. Existen varios mapas de cultivos de cada una de las islas, lo que permite ver la evolución temporal y espacial de las superficies cultivadas en los últimos años.

El mapa de cultivos de Canarias se podrá consultar tanto en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas como en el Sitcan -Sistema de Información Territorial de Canarias- y en el portal de datos abiertos de la Comunidad Autónoma. Es una herramienta "básica", según el Gobierno, para la toma de decisiones de la política agraria regional "presente y futura", además de ser una fuente básica de cara a la preservación.

LOS TOMATEROS BUSCAN NUEVAS RUTAS DE ACCESO AL REINO UNIDO TRAS EL 'BREXIT'

El sector estudia alternativas baratas ante la pérdida de ayudas al transporte por la ruptura

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

CANARIAS AHORA

LA OROTAVA MEJORA SU SERVICIO INFORMATIVO 'ONLINE' PARA FACILITAR EL ARRENDAMIENTO DE FINCAS AGRARIAS

La bolsa municipal de parcelas de uso agropecuario disponibles se creó en 2008, con la crisis económica, y por ahora solo ha facilitado el arrendamiento de 35 fincas

El Ayuntamiento de La Orotava ha presentado la nueva imagen del área de Agricultura en la web corporativa (www.laorotava.es) que gestiona la bolsa de arrendamientos de fincas en el municipio.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Esta iniciativa arrancó en 2008 con el fin de afrontar la crisis económica y favorecer la búsqueda de empleo y acciones alternativas. En los últimos años, se han arrendado por esa vía unas 35 fincas. El alcalde apuntó este martes que "no es del todo lo que se esperaba, ya que fueron muchos los ciudadanos que se vieron en el paro y pudieron apostar por el sector primario -aunque algunos lo hicieron y con resultados positivos-. Sí es verdad que sigue siendo una salida, por lo que desde esa Administración local se vuelven a dar todos los pasos y facilidades para que el vecino que lo desee se anime tanto a facilitar el alquiler de su finca como a alquilarla para trabajar la tierra".



De esta forma, prosiguió el alcalde, se ayuda al sector primario, se fomenta la creación de empleo y la producción y el consumo del producto local, aparte de dinamizar la economía local y de evitarse el abandono de espacios rurales. También se protege el paisaje.

La web ha actualizado los datos de los terrenos, ha incluido nuevos contenidos como mapas con todas las parcelas rústicas abandonadas, distribuidas por metros cuadrados; normativa y modelos de gestión; folleto informativo, y fichas actualizadas de las fincas que se encuentran a disposición con información de ubicación, superficie, descripción de principales características, fotografías...

La presentación de este servicio online tuvo lugar en el salón de plenos del Ayuntamiento de La Orotava de mano del alcalde Francisco



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Linares, y el concejal delegado de Agricultura y Ganadería, Alexis Pacheco. Los acompañó el presidente de la Asociación San Antonio Abad Fiestas de La Florida, Fermín Sosa, ya que en el barrio se está desarrollando un proyecto social que pretende mejorar la situación general del barrio y se han sumado al proyecto para también favorecer el agroturismo, fomentar el arrendamiento de fincas abandonadas, la recuperación de cuartos de apero e impulsar el turismo rural, que de seguro dinamizará esa zona de medianías.