



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 15 DE ABRIL DE 2017

LA PROVINCIA:

CANARIAS ANALIZA EL USO DE LA TUNERA COMO FUENTE DE SUSTANCIAS TERAPÉUTICAS

Los frutos de los cactus están considerados superalimentos con una gran variedad de propiedades que benefician al organismo

Ep Tuno Indio: Canarias, paraíso de la salud

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha puesto en marcha un proyecto dirigido a estudiar el uso de la Opuntia, tradicionalmente conocida como tuna o higo chumbo, en la elaboración de zumos y otras bebidas como producto de IV gama, es decir, el que se oferta al consumidor precortado y fresco, y para la obtención de sustancias con propiedades terapéuticas.

La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias explicó en un comunicado que se trata de uno de los cuatro proyectos aprobados esta semana por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), a propuesta y para su desarrollo desde el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con financiación estatal y en colaboración con otros organismos y entidades.

Dicha investigación, en la que participa el Instituto de Investigación en Ciencias de las Alimentación (CIAL) y que se complementará con una serie de acciones en las que participará el Cabildo de Lanzarote para fomentar el desarrollo del cultivo en la isla, consiste en la caracterización fisiológica y de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

composición nutricional de las variedades autóctonas de tuna o higo chumbo de Canarias.

La finalidad es seleccionar posteriormente aquellas más aptas para la obtención de alimentos derivados, esto es, zumos y producto precortado fresco o de ingredientes funcionales de uso alimentario, mediante la aplicación de tecnologías innovadoras.

Además, a partir de esta fruta también se desarrollarán ingredientes con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas de uso en productos farmacéuticos y nutricionales, y se determinarán los extractos de tuna más interesantes para analizar su empleo en la elaboración de un alimento a base de leche de soja.

Otros de los nuevos proyectos en los que ya está trabajando el ICIA se dirigen al estudio de nuevo métodos para el manejo integrado de la polilla común *Phthorimaea operculella* y la polilla guatemalteca *Tecia solanivora*, plagas que actualmente ocasionan grandes pérdidas económicas en el cultivo de la papa; y a abordar la recuperación de suelos agrícolas degradados, en zonas áridas y semiáridas, mediante el empleo de la *Bituminaria bituminosa* o *tedera*, una especie leguminosa de interés forrajero, es decir, usada en alimentación para el ganado, junto con el uso de hongos micorrícicos y rizobios, es decir microorganismos presentes en el suelo, y prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y que garantizan la sostenibilidad de los ecosistemas.

La última de las iniciativas que cuenta con el visto bueno del INIA se orienta al desarrollo de métodos de control y contención del *Trioza erytreae*, insecto que transmite la enfermedad del huanglongbing, greening o brote amarillo de los cítricos, una de las principales amenazas para este cultivo.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CANARIAS ANALIZAN EL USO DE LA TUNERA COMO FUENTE DE SUSTANCIAS TERAPÉUTICAS

Canarias analizan el uso de la tunera como fuente de sustancias terapéuticas



El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha puesto en marcha un proyecto dirigido a estudiar el uso de la Opuntia, tradicionalmente conocida como tuna o higo chumbo, en la elaboración de zumos y otras bebidas como producto de IV gama, es decir, el que se oferta al consumidor precortado y fresco, y para la obtención de sustancias con propiedades terapéuticas.

La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias explicó en un comunicado que se trata de uno de los cuatro proyectos aprobados esta semana por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), a propuesta y para su desarrollo desde el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con financiación estatal y en colaboración con otros organismos y entidades.

Dicha investigación, en la que participa el Instituto de Investigación en Ciencias de las Alimentación (CIAL) y que se complementará con una serie de acciones en las que participará el Cabildo de Lanzarote para fomentar el desarrollo del cultivo en la isla, consiste en la caracterización fisiológica y de composición nutricional de las variedades autóctonas de tuna o higo chumbo de Canarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La finalidad es seleccionar posteriormente aquellas más aptas para la obtención de alimentos derivados, esto es, zumos y producto precortado fresco o de ingredientes funcionales de uso alimentario, mediante la aplicación de tecnologías innovadoras.

Además, a partir de esta fruta también se desarrollarán ingredientes con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas de uso en productos farmacéuticos y nutricionales, y se determinarán los extractos de tuna más interesantes para analizar su empleo en la elaboración de un alimento a base de leche de soja.

Otros de los nuevos proyectos en los que ya está trabajando el ICIA se dirigen al estudio de nuevo métodos para el manejo integrado de la polilla común *Phthorimaea operculella* y la polilla guatemalteca *Tecia solanivora*, plagas que actualmente ocasionan grandes pérdidas económicas en el cultivo de la papa; y a abordar la recuperación de suelos agrícolas degradados, en zonas áridas y semiáridas, mediante el empleo de la *Bituminaria bituminosa* o *tedera*, una especie leguminosa de interés forrajero, es decir, usada en alimentación para el ganado, junto con el uso de hongos micorrízicos y rizobios, es decir microorganismos presentes en el suelo, y prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y que garantizan la sostenibilidad de los ecosistemas.

La última de las iniciativas que cuenta con el visto bueno del INIA se orienta al desarrollo de métodos de control y contención del *Trioza erytreae*, insecto que transmite la enfermedad del huanglongbing, greening o brote amarillo de los cítricos, una de las principales amenazas para este cultivo.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA CASA DEL VINO DEL CABILDO ORGANIZA UN TALLER DE VINOS

TINTOS DE TENERIFE

La actividad tendrá lugar el próximo jueves, 27 de abril

La Casa del Vino de Tenerife, ubicada en el municipio de El Sauzal, ha organizado para el próximo jueves [día 27] un taller de vinos tintos de Tenerife.

La actividad, que se desarrollará entre las 18:00 y las 21:00 horas, permitirá descubrir a los participantes los descriptores aromáticos y las sensaciones en boca que producen diferentes vinos tintos jóvenes que se elaboran en Tenerife.

Las personas interesadas en asistir al taller, que tiene un precio de 15 euros, pueden reservar su plaza llamando al teléfono 922 572535 o enviando un correo electrónico a casadelvino@teneriferural.org

Cursos y talleres

La Casa del Vino de Tenerife ha programado para este año una veintena de cursos y talleres que se imparten en sus instalaciones. Para el próximo mes de mayo están previstos talleres de rosados y tintos de maceración carbónica, 'Taller de vinos para la primavera' y un curso de profundización en la cata de vinos así como una actividad denominada 'El vino y el cine'.

En junio se desarrollará un taller de licores artesanos y para julio hay previstas tres actividades: un taller de vinos tintos barrica; un curso de iniciación a la cata y un taller de vinos para el verano.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las actividades previstas para agosto incluyen un taller de catas de aceites y otro de vinos blancos barrica y, en septiembre, se realizará una cata vertical de vinos de Tenerife.

Un curso de profundización en la cata de vinos y un taller de vinos de Tenerife, flores y golosinas son las actividades previstas para el mes de octubre. En noviembre se desarrollará la iniciativa denominada 'Ilustres viajeros y el vino de Tenerife' y un taller de vinos dulces, miel y chocolate. Por último, para el mes de diciembre está prevista una actividad centrada en los vinos espumosos y la sidra.

RTVC:

EL CULTIVO DEL AGUACATE GANA TERRENO EN EUROPA

Aumenta la demanda en diferentes países debido a la calidad de la producción canaria.



Canarias se consolida como una de las zonas productoras de aguacates más demandadas por Europa.

La calidad de los aguacates canarios irrumpe en estos momentos en el mercado europeo como un producto de alto nivel lo que ha provocado una avalancha de demandas que ha obligado a los productores de las islas a



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

incrementar la superficie de cultivo.

Una situación que ha favorecido el incremento de cerca del 60 % en las exportaciones.

Los mayoristas de la Península demandan la producción del aguacate canario, que en Europa se cotiza cada vez más al alza, por tratarse de un producto diferenciado y de muy buena calidad.

De ahí que expertos en la materia comparen las producciones canarias con las mejores producciones del mundo, ubicadas en Perú, Guatemala o México

En la actualidad el 70% de la producción de aguacate canario se queda en las Islas, el resto se exporta a países europeos como Francia, Reino Unido o Alemania. Sin embargo, la situación actual obliga a replantear nuevas zonas de cultivo para seguir ampliando el mercado exterior.