

Los antioxidantes de las berzas y los grelos se conservan mejor en lata

- Rosaleira y el Centro Superior de Investigaciones Científicas de Galicia demuestran las cualidades de los envasados

www.lavozdeg Galicia.es / 8 septiembre 2014

Las berzas y los grelos, mejor en lata si quiere potenciarse su efecto anti envejecimiento. Es el consejo de A Rosaleira, la primera empresa de conservas vegetales que hubo en Galicia y el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ya que el último estudio realizado comprueba que el proceso de enlatado es el que mejor conserva la capacidad antioxidantes de estas verduras. La concentración de estos compuestos resulta beneficiosa para la salud, apuntan los investigadores, ya que retrasa de forma natural el envejecimiento. Han llegado a esta conclusión tras analizar los otros procesos de conservación, como en congelado, el envasado en cristal y al vacío. De forma paralela, el Grupo Terras Gauda, propietario de A Rosaleira, y las empresas Pazos de Rivas, Olei, Friscos y Quescrem, y siete grupos de científicos que forman parte del proyecto de investigación «Galiat 6+7», han avanzado en un revolucionario programa. Se centra en comprobar el potencial efecto antitumoral de los compuestos denominados isotiocinatos, presentes de forma especial en algunos cultivos. «Los primeros resultados de los ensayos in vitro permiten constatar que existen resultados prometedores».