

As variedades autóctonas como alimentos funcionais a partir de cultivos sustentables (PP2022-A17)

Trigo

O trigo autóctono é competitivo desde o punto de vista agronómico baixo circunstancias de abiótica, como o exceso de humidade. Esta diferenza de adaptación fíxose especialmente patente con respecto ás variedades modernas: Marco Polo, Panigale e Mimateo. Doutra banda, tamén foi interesante a mellor adaptación competitiva fronte a adventicias impulsadas polas condicións mencionadas. Aprécianse, ademais, diferenzas significativas con respecto a dous aminoácidos esenciais de grande importancia desde o punto de vista nutricional como son a metionina e a cisteína.

Millo

As variedades Negro Oubiña e Rojo Ribeira destacaron polo menor contido graxo de Oubiña Negro respecto ao millo branco EPS37 e ao híbrido control, e por presentar menos amidón que calquera variedade. Ademais, tamén presentou máis contido en fibra que EPS37. As análises de antioxidantes polos métodos ABTS e FRAP destacan a Negro Oubiña e Rojo.

Feixón

Os ensaios de comparación entre a variedade Faba do Marisco e Matterhorn non guindaron diferenzas significativas nos principais parámetros de calidade nutricional. Ampliaranse as análises en canto a antioxidante, para confirmar se existen ou non vantaxes competitivas entre ambos os tipos de legumes.

Brásicas: Grelo

A variedade Ordes presenta un rendemento significativamente superior. Non obstante, aínda que a variedade Cimos de Miño tivo un rendemento sensiblemente inferior, esta variedade é moito máis precoz que as comerciais e que a outra variedade local comparada, polo que pode ser competitiva en períodos onde aínda non hai grelo. En canto á capacidade antioxidante, medida polos métodos ABTS e FRAP, e á concentración total de compostos fenólicos mediante o método Folin, a variedade Ordes presentou unha maior concentración.

Brásicas: Repolo

A variedade local Bergantiños foi a máis produtiva aínda que co maior contido en materia seca. Esta variedade ten un maior contido en glicosinolatos, en compostos fenólicos e en capacidade antioxidante, o que a fai interesante para o seu consumo humano.