



HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

HACE 25 Y 50 AÑOS

La Nueva España

Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años
Hace 25 años Hace 50 años



ANUNCIOS GOOGLE

Empleos en Dirección

Accede a más de 70.000 empleos a partir de 50.000 €. Niveles sénior www.Experteer.es

Ofertas Empleo Asturias

¿Buscas trabajo en Asturias? Descubre las Ofertas más Recientes. www.Zona-Empleo.com/Asturias

Viveros de Olivos Malagon

olivo de nebulizacion. 630923571 ¡Calidad y Precio Inmejorable! www.viverosmalagon.com

Los científicos aconsejan recolectar fabas verdes, por sus altos rendimientos

Las alubias frescas, que se recogen en agosto, se consumen sin remojo previo y pueden congelarse más fácilmente

08:03 ☆☆☆☆☆

Me gusta



Oviedo, M. J. IGLESIAS

Recolectar fabas verdes, las legumbres que aún no ha completado el proceso de secado en la vaina, una práctica centenaria en el campo asturiano, aumenta la rentabilidad del cultivo y genera mayor valor añadido para los agricultores.



César Sampredo recoge fabas en su plantación.

NOTICIAS RELACIONADAS

* [La larga lucha de las legumbres. Mar y Campo](#)

Así lo indica un estudio realizado por científicos del Grupo de Genética Vegetal del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario, en Villaviciosa, y de la Universidad Politécnica de Cataluña, que han analizado los cambios que se producen en las legumbres al variar el momento de la recogida de fabas.

Los científicos aconsejan adelantar la recogida de la faba para obtener nuevos usos culinarios. La recolección de la cosecha se lleva a cabo habitualmente en el mes de octubre. En cambio, la recogida de las legumbres verdes comienza en agosto y se prolonga hasta septiembre. Una de las bazas de la faba fresca es que puede cocinarse sin necesidad de un período previo de remojo en agua o rehidratación. Los investigadores indican que debido al cambio en los hábitos de vida, con menos tiempo para cocinar en casa, en Asturias está creciendo significativamente el consumo de fabas que no han completado su proceso de maduración, porque resultan más sencillas de preparar.

Otra de las ventajas es que estas fabas pueden congelarse y sacarse directamente para cocinar, solamente con ponerlas en agua fría.

Las semillas frescas también tienen unas dimensiones superiores en un 25 por ciento a las secas y con un contenido en humedad que ronda el 60 por ciento de su peso.

Juan José Ferreira, investigador del Serida y director de la fase asturiana del proyecto, estima que los resultados del estudio ayudarán a dar un nuevo valor a lo que hasta ahora ha sido un aprovechamiento complementario del cultivo tradicional de faba asturiana «y, en consecuencia, a incrementar sus rendimientos».

Los investigadores a los que han dirigido Francesc Casañas, de la Universidad Politécnica de Cataluña, y Juan José Ferreira, del Serida, analizaron cuatro variedades de judía común, entre las que se encuentra la faba asturiana.

Entre sus observaciones, detectaron diferencias significativas en el comportamiento en la cocción en función del momento de la recogida. Como explica Ferreira, «las semillas inmaduras, es decir, las que están totalmente desarrolladas en la vaina, pero que aún no han comenzado el proceso de deshidratación, mostraron un menor tiempo de cocción».

Otro de los caracteres que varía sensiblemente en función del momento de la recogida es que las semillas inmaduras tienen una piel más fina y una mayor rugosidad que las semillas recolectadas tardíamente, deshidratadas y rehidratadas, según han puesto de manifiesto los autores del trabajo.

Otra de las líneas de investigación sobre la faba asturiana es la que va destinada a conseguir legumbres resistentes a enfermedades como el moho blanco o la antracnosis, que provoca el clásico moteado.

La revista científica especializada «Plant Disease», dedicada a las enfermedades de las plantas, publicó el último trabajo de las investigadoras del Serida Aida Pascual, Ana Campa y Elena Pérez-Vega, en colaboración con Ramón Giráldez, profesor del departamento de Biología Funcional de la Universidad de Oviedo y Phillip N. Miklas, del Servicio de Investigación Agraria de Estados Unidos.

En esa ocasión, los investigadores analizaron la resistencia de varios cultivos de judía común a cuatro cepas del hongo «Sclerotinia sclerotiorum», que causa la enfermedad conocida como moho blanco, responsable de cuantiosas pérdidas a los agricultores.

El objetivo es identificar legumbres resistentes a esos males. Los científicos preparan ahora estudios sobre la respuesta frente a este hongo para iniciar un programa de mejora genética en las legumbres.

Anuncios Google

Empleos en Dirección

Accede a más de 70.000 empleos a partir de 50.000 €. Niveles sénior www.Experteer.es

Ofertas Empleo Asturias

¿Buscas trabajo en Asturias? Descubre las Ofertas más Recientes. www.Zona-Empleo.com/Asturias

Viveros de Olivos Malagon

olivo de nebulización. 630923571 ¡Calidad y Precio Inmejorable! www.viverosmalagon.com

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

3 comentarios

#3 - Vaya bueno el día 24-08-2010 a las 23:41:24

Jajajajajaja. Así que si guardas algo en el congelador, lo guardado se desvirtúa por el hecho de estar al lado de otros productos... Joder. Es que me estoy partiendo la caja. Lo siento, no puedo escribir más. Jajajajajajajaja. Prueba a guardarlo bien, a ver... Jajajajajajajaja.

-1

(1 Votos)
[A favor](#)
[En contra](#)

#2 - El Pravianu el día 21-08-2010 a las 11:52:11

No estoy de acuerdo con estas valoraciones, por muy científicos que sean quienes hayan hecho esos estudios. Las Fabes asturianas, secas de toda la vida, echadas a remojo la noche anterior, y, siempre que sean de buena calidad, tiene mucho mejor sabor y textura que la faba verde conservada en frigorífico. Lo digo por experiencia personal. El proceso de congelación de esta leguminosa hace que su sabor no sea el mismo. Pierden sabor, el hielo y el hecho de estar junto a otros productos en el congelador, desvirtúa el sabor y la textura de las fabas. Recomiendo, en mi experiencia, el hacerlo como lo hicieron toda la vida nuestras abuelas. Una noche entera de remojo, un buen compango, y, por supuesto, unas buenas fabes y el plato saldrá exquisito. Buen provecho

-1

(5 Votos)
[A favor](#)
[En contra](#)

#1 - De traca el día 20-08-2010 a las 11:13:06

Os habéis lucido con la investigación. Ya lo sabía cualquier paisana....

0

(4 Votos)
[A favor](#)
[En contra](#)

Enlaces recomendados: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)

PUBLICIDAD: [TARIFAS](#) | [AGENCIAS](#) | [CONTRATAR](#)



lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica
 Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Difusión auditada por OJD



© Prensa Asturiana Media



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal