



TITULARES: Científicos descubren propiedades antioxidantes en los posos del café superiores a la vitamina C

LOCALIZACIÓN: Facultad de Farmacia de Granada; Cafetería en el centro de Granada.

DURACIÓN VTR: 1'29"

RESUMEN: Investigadores de la Universidad de Granada han descubierto que los posos del café, que habitualmente se tiran a la basura, poseen una capacidad antioxidante 500 veces superior a la vitamina C. Esto se puede traducir en el reciclaje de esos posos y su conversión en nuevos alimentos saludables, como conservantes naturales de otros alimentos e incluso aplicarlos a la agricultura para obtener alimentos más ricos en hierro y calcio.

VTR:

¿Sabemos qué se hace habitualmente con los posos del café?

Total Camarera

"Pues normalmente los tiramos a la basura".

Eso, hasta ahora.

Total Camarero

"Iba a la basura directamente, y ahora no. Ahora viene un departamento y lo recoge y se lo lleva para reutilizarlos".

Investigadores de la Universidad de Granada han encontrado una segunda vida para esos posos. Han descubierto que tienen una capacidad antioxidante hasta 500 veces mayor que la vitamina C.

José Ángel Rufián
Profesor Univ. Granada

"Capacidad antioxidante, actividad prebiótica, que es beneficiosa para el intestino, para toda la funcionalidad del intestino, o incluso actividad antimicrobiana".

Sólo en esta cafetería se generan a la semana unos 40 kilos de posos de café. Las empresas productoras de café generan al año más de 2.000 millones de toneladas, que al tirarse a la basura contribuyen al aumento del CO2 y también pueden resultar tóxicos.

José Ángel Rufián
Profesor Univ. Granada

"Estamos hablando de millones de toneladas que se producen al año. No solo en España, sino en Europa y en todo el mundo".

La segunda vida que han encontrado estos investigadores se traduce, entre otras cosas, en nuevos alimentos saludables para los humanos o para enriquecer productos cultivados

Sergio Pérez
Doctorando Univ. Granada

"Para conseguir alimentos funcionales, de forma que estos alimentos podrían tener más actividad antioxidante. Y además también se pueden utilizar como conservantes de alimentos. En agricultura, las plantas podrían captarlos y de esta forma se enriquecerían de compuestos minerales que de forma natural esta planta no tendría. Podría ser el hierro, el calcio, el magnesio..."

De cara al futuro en la mente de estos investigadores está que los propios distribuidores de café se encarguen de recoger esos posos para que sean tratados y dotados de esa segunda vida.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es