

Desde Suecia

Fresas para alérgicos

La Universidad de Agricultura de Suecia estudia cómo obtener mejoras medicinales en fresas y manzanas



sangre de las personas alérgicas.

En Balsgard hay fresones que al madurar no se ponen rojos, sino que se quedan sin color. Según un periódico del sur de Suecia, 87 personas solicitaron plantas para cultivarlas ellos mismos y conseguir así sus propias fresas.

Hoy en día ya existen bastantes variedades de manzanas con un reducido potencial alérgico, tal y como reconoce Lars Björk. Ahora, se trata de encontrar una estrategia de propagación que favorezca las variedades que producen menos alergias. Manzanas y fresas libres de elementos provocadores de alergia, manzanas para diabéticos, helados contra el cáncer, etc. Todo es posible, agrega Lars Björk.

La industria de la alimentación, muestra cada día más interés por la fabricación de productos fisiológicamente sanos. Entre los consumidores también se registra un mayor interés por una alimentación con efectos medicinales.

Sin embargo, la legislación no permite el empleo de afirmaciones que aludan a efectos medicinales de los productos alimenticios, una ley que en principio exige el mismo control que para la industria de medicamentos si es que las empresas de alimentos quieren usar propaganda referente a su valor medicinal. Björk cree que esto sólo aumentaría los costes de producción.

El mercado inhibe así la aparición de productos más compatibles fisiológicamente con la naturaleza humana. De hecho, un grupo de investigadores dentro de la industria de la medicina y alimentación trabajan para conseguir que los productos vendidos contengan una mayor dosis de vitaminas y minerales. En este sentido, se espera una proposición oficial por parte de las autoridades suecas.

Picazón, gargantas hinchadas y granos en la cara son algunos de los síntomas que padecen los 30 millones de europeos alérgicos a la manzana o las fresas. En Suecia, algunas de las variedades más comunes de manzana, la Grany Smith, la Golden Delicious, la Jonagold y la Cox Orange provocan muchas reacciones alérgicas ya que contienen una proteína denominada 18KD que ha sido aislada en los laboratorios de Berlín, y que es muy similar a la que se encuentra en el polen de los árboles de la familia Betula. ¿Porqué un fruto provoca tales reacciones alérgicas mientras que otros no? Esta pregunta la formula Lars Björk, farmacólogo de la Universidad de Agricultura de Suecia en Balsgard.

Björk cree que muchas veces los genes responsables de la alergia se heredan, no obstante se pregunta si estos genes se activan con la presencia de rayos ultravioletas, con la actividad de determinados microorganismos, con

el empleo de técnicas de cultivo o en cambio crecen en relación al grado de madurez que alcanza la manzana

Björk colabora en un proyecto de la UE con otros investigadores alemanes y daneses. En Balsgarden hay un centro de investigación donde se encuentra la mayor concentración de variedades de manzana, alrededor de 1200, y unas 1000 de fresas. En la Universidad de Rikshospitales, en Copenhague, hay acceso a muestras de sangre de alérgicos y posibilidades de investigar en nuevos y más avanzados sistemas de detección.

El objetivo del proyecto consiste en obtener variaciones en el potencial alérgico de distintos frutos, aislar los genes portadores y poder desarrollar variedades de frutas y fresones que conlleven un nivel de material alérgico más reducido, así como sistemas más seguros y avanzados en la detección de la alergia a los fresones. Hasta hoy no ha sido posible demostrar la presencia de tales proteínas en la



DESDE SUECIA

Vicente Pizarro
NATUR BRUKAREN

DESDE...