



UNIVERSITAT INVESTIGACIÓ

# La UdL i científics del CSIC, Escòcia i els EUA creen un ordi anticolesterol i anticàncer

En col·laboració amb Semillas Batlle, que n'està produint les primeres varietats, amb les quals s'elaborarà un pa saludable || Fins ara, aquest cereal gairebé no s'utilitzava per a consum humà

M. MARTÍNEZ

LLEIDA | Científics de la Universitat de Lleida, l'Estació d'Aula Dei de Saragossa del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), la Universitat Estatal d'Oregon, el James Hutton Institute d'Escòcia i Semillas Batlle han creat les primeres varietats d'ordi anticolesterol i anticàncer produïdes a Espanya, amb les quals elaboraran pans altament saludables. L'objectiu és reintroduir en la dieta quotidiana un cereal que gairebé no s'utilitza per a consum humà, però que es troba entre els més conreats a Lleida, Catalunya i Espanya. "La idea és oferir un producte especial, però alhora molt saludable als consumidors", explica Francisco Batlle.

La característica més important d'aquestes varietats, que s'han aconseguit mitjançant encreuaments naturals i sense modificació genètica, és que tenen un alt contingut en betaglucans, una fibra soluble de propietats anticolesterol, que, a més, té un efecte saciant i redueix el càncer de còlon.

Per la seua part, Ignacio Romagosa, de la UdL, assenyaleta que el grup d'investigació, que compta amb finançament estatal, treballa des de fa anys en aquest projecte. "Vam començar fa uns cinc anys, molt motivats per Pat Hayes, de la universitat estatal d'Oregon, que és un gran defensor de l'ordi en la dieta quotidiana", assenyaleta. Per la seua part, Hayes i Bill Thomas, del James Hutton Institute d'Escòcia, apunten que el més interessant de treballar amb aquest cereal és que "té moltes propietats saludables, però també té un sabor molt agradable".

Per trobar la varietat perfecta del cereal amb què s'elaborarà el pa, Semillas Batlle ha plantat milers de varietats d'ordi, de les quals els científics n'han escollit unes 270, amb l'objectiu d'acabar seleccionant-ne entre dos i tres, les que tinguin millors propietats per comercialitzar-se. Mentre el projecte avança, Lot Roca, de Farinera Roca, a Agramunt, ja ha elaborat els primers pans per veure quin ordi té millor sabor, aroma i color.

Malgrat que el projecte és pioner a Espanya, Alemanya, Austràlia, el Canadà i els Estats Units desenvolupen programes d'investigació similars.

DADES

**270**  
VARIETATS

És el nombre que s'està produint a Bell-lloc, de les quals s'acabaran escollint les que tinguin propietats més òptimes.

**5**  
ANYS

És el temps que fa que el grup d'investigació i Semillas Batlle treballen per tirar endavant aquest projecte.

LES CLAUS

**Projecte innovador**

■ L'objectiu és aconseguir un ordi amb un alt contingut en betaglucans, una fibra soluble d'elevades propietats anticolesterol, anticàncer i amb efecte de sacietat, al reduir l'índex glicèmic.

**Aliments funcionals**

■ Aquest pa d'ordi formarà part dels anomenats aliments funcionals, una tendència cada vegada més de moda en alimentació. Són aquells que beneficien l'organisme i redueixen el risc de patir malalties.



Foto de família de responsables de Semillas Batlle, Farinera Roca i científics de la UdL, Saragossa, Escòcia i els Estats Units.



Lot Roca, tallant un dels pans d'ordi que ha elaborat.

## Els múltiples usos del cereal que alimentava els gladiadors

■ Encara que el consum d'ordi encara no està gaire estès a Espanya, Hutton i Hayes expliquen que aquest cereal és un aliment freqüent a Corea, el Tibet o el nord de l'Àfrica. "Als Estats Units i Anglaterra també hi ha molt interès per aquest cereal. De fet, l'ordi pot utilitzar-se per elaborar pa o cervesa, però també serveix per fer ginebra o preparats per cuinar sopes i estofats, que són deliciosos", assenyaleta Hayes, que assegura que cada dia

esmorza un plat d'aquest cereal.

S'ha d'assenyaleta que en el passat, l'ordi ocupava un lloc important en la dieta mediterrània, i els romans l'utilitzaven per fer un pa que servia per alimentar els gladiadors. A les antigues escoles filosòfiques dels grecs, era l'aliment recomanat per Plató, Hipòcrates i Pitàgores, ja que potenciava la capacitat dels alumnes per pensar, concentrar-se i atendre.