

# La UMH de Elche investiga albaricoques de alta calidad con menos riego para hacer frente al cambio climático

La iniciativa, financiada por los fondos *Next Generation* de la UE, **contribuirá a la sostenibilidad del cultivo del albaricoque y a poner en valor este alimento saludable** y típicamente mediterráneo.



Albaricoques, en una imagen de archivo / INFORMACION



**M. Alarcón**

06 MAY 2024 13:25 Actualizada  
06 MAY 2024 13:26

Hacer del albaricoque un cultivo de mayor calidad, más sostenible y resiliente al cambio climático es el objetivo principal del proyecto HidroSOSStoneFruit, enmarcado en AGROALNEXT-GVA y liderado por investigadores de la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH). Se trata de una investigación del proceso completo: **desde el análisis de las necesidades de agua de los frutales en campo de una forma precisa a la percepción de la fruta por parte de los consumidores**, pasando por el análisis del producto en laboratorio. La iniciativa, financiada por los fondos *Next Generation* de la Unión Europea, **contribuirá a la sostenibilidad del cultivo del albaricoque y a poner en valor este alimento saludable** y típicamente mediterráneo.

El cultivo del albaricoque (*Prunus armeniaca* L.) **es bastante común en la cuenca mediterránea**, debido a las condiciones climáticas favorables que ofrece esta región para su desarrollo. De hecho, varios de los principales productores se encuentran en esta área. **Turquía, líder en la producción mundial, supera las 800.000 toneladas**, mientras que España, ubicada en el octavo lugar, **casi alcanza las 115.000 toneladas**. Sin embargo, **la falta de lluvias y la sobreexplotación de los recursos hídricos han provocado una escasez de agua en la cuenca mediterránea**, lo que representa un problema para la viabilidad de este cultivo.



Cajas de albaricoques / INFORMACION

## "Optimizar el uso del agua"

**"Tenemos que optimizar el uso del agua destinada para riego"**, afirma la catedrática de Producción Vegetal de la UMH Francisca Hernández García, colíder del proyecto. La escasez de recursos hídricos hace necesario desarrollar herramientas y estrategias de precisión que aseguren la competitividad y sostenibilidad del sector agrícola. En este escenario, el proyecto HidroSOSToneFruit de la UMH se centra en el estudio y optimización de las necesidades hídricas del cultivo del albaricoquero. **El objetivo es reducir la huella hídrica del albaricoque**, es decir, conseguir cultivarlo utilizando menos agua. Pero, **al mismo tiempo, mejorar la calidad funcional de los frutos**. "Esto implicaría albaricoques que se cultivan con menos agua, pero que aportan más nutrientes y gusten más a los consumidores", explica la investigadora.



Una empresa de envasado de albaricoques, en una imagen de archivo / INFORMACION

**Turquía, líder en la producción mundial, supera las 800.000 toneladas, mientras que España, ubicada en el octavo lugar, casi alcanza las 115.000 toneladas.**

**Hay momentos clave en la vida de una planta en los que el exceso o defecto de riego influye en la composición de sus**

**frutos.** Estas fases, denominadas momentos fenológicos, son el desarrollo embriogénico, la brotación, la floración, el cuajado y la maduración del fruto. Según los investigadores del **Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental** (CIAGRO-UMH), es posible cultivar albaricoques con mayor proporción de nutrientes si el albaricoquero se riega menos en ciertos momentos clave. **“El estrés producido por la restricción de agua genera metabolitos secundarios que pueden fomentar las propiedades funcionales del fruto”**, comenta Hernández García, quien ha dedicado años de investigación a la optimización del cultivo de frutales.

## Evidencia científica

Se prevé que la evidencia científica generada en el proyecto HidroSOStoneFruit **facilitará el avance hacia la producción de frutos de hueso de mayor calidad y beneficiosos** para la salud. “La capacidad antioxidante de la fruta es esencial tanto en el mercado como para mantener una dieta saludable”, añade el investigador de la UMH Antonio José Signes Pastor, **experto en química** de los alimentos y seguridad alimentaria y colíder del proyecto. **La fruta con una mayor capacidad antioxidante puede contribuir positivamente a la salud al ayudar a prevenir enfermedades crónicas y ralentizar el envejecimiento celular.** Además, los fenoles, potentes antioxidantes naturales, desempeñan un papel crucial en la protección de la fruta contra el estrés oxidativo, prolongando así su vida útil.

En cuanto a otras propiedades organolépticas o sensoriales del fruto, los investigadores del proyecto HidroSOStoneFruit están analizando, entre otros compuestos, **los ácidos orgánicos, que se forman como resultado de procesos metabólicos en las células de la fruta.** Los ácidos orgánicos más comunes en la fruta incluyen el ácido cítrico, el ácido málico, el ácido tartárico, el ácido oxálico y el ácido ascórbico (vitamina C). **Estos ácidos proporcionan un sabor ácido o agridulce característico a la fruta y juegan un papel importante en la determinación de su perfil de sabor.** Además, pueden actuar como conservantes naturales, lo que contribuye a prolongar la vida útil de la fruta al inhibir el crecimiento de microorganismos. **También, pueden influir en la textura y firmeza de la fruta,** así como en su color y capacidad para resistir enfermedades.



Albaricoques en un campo, en una imagen de archivo / **INFORMACION**

## A largo plazo

A medio y largo plazo, el proyecto HidroSOStoneFruit, en el que también participan investigadores del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), **contribuirá al desarrollo del cultivo del albaricoque con una mayor conciencia medioambiental**. No solo por el uso de menos agua de riego. También, se espera que los frutos obtenidos bajo este sistema de riego tengan una vida útil más prolongada, **lo que contribuye a la disminución del desperdicio de alimentos**. Además, se prevé que los resultados obtenidos para albaricoque pueden extrapolarse a otros cultivos de hueso.

Te puede interesar

### MEDIO AMBIENTE

¿Puede 'resucitar' el olmo en España? Una

### SUCESOS Y MÁS

Ingresado Conde-  
Dumido hijo tras un



El proyecto HidroSOStoneFruit, enmarcado en la iniciativa Agroalnext de la Generalitat Valenciana y financiado con fondos *Next Generation* de la Unión Europea, beneficiará a productores y distribuidores de frutales de hueso, así como a los consumidores y otras partes interesadas, y a la conservación de los recursos hídricos de la región mediterránea