# Un zumo de granada español seleccionado por la Universidad Estatal de Kansas para un estudio mundial entre consumidores

El estudio valorará las propiedades, calidad y aceptación por parte de los consumidores del zumo de la fruta con más antioxidantes que existe.

**Un zumo de granada español seleccionado por la Universidad Estatal de Kansas para un estudio mundial entre consumidores**.

•EE UU es uno de los países en los que el cultivo y consumo de la granada y sus derivados (zumo, néctar, cápsulas, productos de belleza, etc.) más ha crecido en los últimos años.

•Participarán en el estudio Estados Unidos, Estonia y España, seleccionada por cultivar la variedad Mollar Elche, la más apreciada en el mundo por su dulzor, color y la baja dureza de sus semillas.

•La línea de zumos de Granada Granatum plus será presentada el 26 y 27 de Octubre en el I congreso que se realiza en la Unión Europea sobre el Granado, organizado la Universidad Miguel Hernández, y donde expertos del CSIC explicarán en diversas conferencias sus últimos descubrimientos sobre las propiedades beneficiosas para la salud de esta fruta.

Madrid, 25 octubre de 2010.- Investigadores de la Universidad Estatal de Kansas han seleccionado entre zumos de todo el mundo, el zumo de granada Granatum Plus, desarrollado dentro del Proyecto Granatum Europa, para un estudio mundial entre consumidores.

El estudio comparativo se realizará con tres marcas de zumo producidas en Estados Unidos, una de la Unión Europea, Granatum plus, y una marca Estona. Entre los zumos americanos se encuentran los de mayor consumo, como es la marca Pom Wonderful (1) que en este mes de Octubre ha lanzado una sorprendente campaña publicitaria en la televisión de Estados Unidos valorada en 10 millones de dólares inspirada en el jardín del Edén y la mitología griega

El zumo de granada Granatum Plus, ha sido elegido por su calidad y por estar elaborado exclusivamente con granadas cultivadas en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia de la variedad Granada Mollar Elche, el tipo de granada más apreciado en todo el mundo por su particular dulzor, color y baja dureza de sus semillas lo que hacen de la Granada Mollar Elche la variedad perfecta para la elaboración de todo tipo de derivados que permiten su consumo fuera de temporada.

A la Universidad Estatal de Kansas (2) se unen en el estudio la Universidad de Tallín (Estonia) (3), y el Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universidad Miguel Hernández de Elche (4), dirigido por el Prof. Ángel Carbonell.

Para el Prof. Carbonell "Los investigadores del Centro de Análisis Sensorial de la Universidad Estatal de Kansas quedaron prendados del potencial de la granada en una visita que nos hicieron a principios de 2009. Desde entonces, no han parado de investigar e invertir su conocimiento, tiempo y dinero en esta fruta y sus productos derivados, básicamente zumo. Su primera tarea fue desarrollar un vocabulario específico para describir de forma concreta las propiedades sensoriales del zumo de granada (color, olor, aroma, sabor, post-gusto, etc.). En la actualidad han elegido 5 zumos de todo el mundo y van a realizar un estudio con más de 300 consumidores. Con los datos de este estudio se podrá decidir que propiedades o atributos del zumo de granada son los más apreciados por el consumidor europeo y/o americano. Es importante comprender las características de la apariencia y sabor del zumo de granada para que las empresas del sector puedan emplear estos atributos en el desarrollo de productos (con elevada garantía de éxito), mejorar los existentes y establecer medidas de control de calidad y de vida útil".

La granada es una fuente importante de vitaminas C, E, y de minerales, además contiene una cantidad elevada de polifenoles que la convierten en la fruta con más antioxidantes que existe,

conteniendo tres veces mas que el té verde o el vino tinto de reserva.

El proyecto Granatum Europa, integrado por empresas agroalimentarias españolas y europeas y la Universidad Miguel Hernández, desarrolla sus productos a partir de investigaciones de la Universidad Miguel Hernández (Departamento de Tecnología Agroalimentaria, Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria) y de otros prestigiosos científicos de Universidades españolas y europeas. Toda la materia prima utilizada procede de cultivos de cooperativas de agricultores de la Comunidad Valencia y Región de Murcia, Albafruits y Coopeelche entre otras que, con un volumen de 40.000 toneladas anuales, concentra el 95% de la granada cultivada en la Unión Europea. La planta de envasado de los zumos de granada se encuentra en Archena (Murcia)

Aunque las granadas y sus derivados gozan de un gran consumo y aceptación por parte de los consumidores europeos, el 99% de los productos disponibles en Europa son realizados con granadas cultivadas fuera de las fronteras de la Unión. Sin embargo, Granatum Plus solo elabora productos a partir de granadas cultivadas en España.

Para Eduardo Vidal, Director del Proyecto Granatum Europa, "este estudio ofrece una oportunidad única para nuestro proyecto, pero también para la agricultura en España. Es importante que el consumidor conozca las propiedades de las Granadas y sus derivados, y en este sentido la Universidad Miguel Hernández ha realizado un importante esfuerzo organizando las I Jornadas Nacionales del Granado (5), los próximos días 26 y 27 de Octubre, donde investigadores del CSIC-CEBAS en la Región de Murcia, uno de los centros pioneros y lideres en el mundo en el avance en la investigación de las propiedades de la granada (6), y El Dr. Gilberto Chéchile, uro-andrólogo director médico del Instituto de Enfermedades Prostáticas, en el Instituto Dexeus de Barcelona (7), realizarán diversas conferencias donde explicarán los beneficios farmacológicos, terapéuticos neurológicos, urológicos y antiinflamatorios, entre otros, de esta fruta 100% Española. En este congreso se realizara la presentación oficial de la línea de productos Granatum plus, primera marca Europea en comercializar zumos, néctares, jarabes, cápsulas, etc., realizados exclusivamente con granadas cultivadas dentro de las fronteras de la Unión Europea.

(1)http://www.zumodegranada.com/es/zumo-de-granada-en-youtube/351-zumo-de-granada-primeros-anuncios-de-television-en-usa.html
(2)http://www.k-state.edu/
(3)http://www.tlu.ee/?LangID=2
(4)http://tecnoagro.umh.es/caseal.htm
(5)http://dpvm.umh.es/docs/publicaciones/triptico%20i%20jornadas%20nacionales%20sobre%20el%20granado_1.pdf
(6)http://www.cebas.csic.es/
(7)http://www.dexeus.es/