

LANZAN LIBRO QUE DIFUNDE LAS PROPIEDADES DE LA VERDOLAGA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
09/09/2022

En dos volúmenes se reúnen datos acerca de la implementación y aprovechamiento de este quelite mexicano.



¿Qué potencial tiene la verdolaga en el sector agrícola, alimenticio y pecuario?, los libros “*Guía Técnica del Cultivo de la Verdolaga*” y “*La Verdolaga, una Planta poco Explorada con Alto Potencial Biotecnológico*”, coordinados por Reyna Ivonne Torres Acosta y Jorge Ariel Torres Castillo, buscan compartir las propiedades de esta planta que puede llegar a ser considerada una herramienta en varios ámbitos.

“La verdolaga tiene un alto valor nutritivo, contiene gran cantidad de vitaminas y minerales y es fuente de omega 3, además de que se puede preparar ya sea en aguas frescas, algún plato fuerte o postres”, menciona la Doctora Ivonne, bióloga, profesora e investigadora de la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante y Universidad Autónoma de Tamaulipas.



Fotografía: La verdolaga una planta poco explorada con alto potencial biotecnológico

Las páginas de estos libros aportan conocimiento técnico, generalidades, funcionalidad en diferentes sectores, el cultivo y cosecha, enfermedades y conservación de la verdolaga.

“En algunos lugares se puede considerar una maleza, pero es una planta con múltiples bondades. La verdolaga no necesita condiciones específicas para su crecimiento y representa una materia prima económica para la elaboración de muchos productos”, resalta la Doctora Verónica Hernández Robledo, ingeniera bioquímica industrial, profesora e investigadora de la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante y Universidad Autónoma de Tamaulipas, quien fungió como autora del capítulo de los métodos de conservación y procesamiento de la verdolaga en colaboración con M. en C. Eduardo Padrón y el Doctor Luis Manuel Pérez.



Además, se habla de los conocimientos tradicionales ligados a las verdolagas, ya sea para uso ornamental y como remedio casero en casos de picaduras, llagas, gastritis, tuberculosis, parásitos estomacales e insomnio, quedando documentada la basta utilidad que tiene esta *arvense*.

Estos libros se pueden conseguir en librerías como El Sótano, Gandhi o con la editorial del libro: Colofón Ediciones Académicas.



Guía técnica del cultivo de la verdolaga

Coordinadores:
Reyna Ivonne Torres Acosta
Jorge Ariel Torres Castillo



El proyecto verdolaga de la Universidad Autónoma de Tamaulipas comenzó en 2017, cuando el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) aprobó la propuesta “*Desarrollo y Transferencia de Tecnología para la Producción Orgánica de Verdolaga Autóctona (Portulaca oleracea L.) en el Noreste de México, como una Alternativa para Disminuir la Desnutrición, Fomentando el Uso y Consumo Regional*”.

Para estas investigadoras la verdolaga es de gran utilidad. Es una planta que con poco tiempo y esfuerzo logra un alto rendimiento de cosecha, siendo de fácil siembra en traspatio y se puede utilizar de múltiples maneras.



Ivonne informa que el tiempo que dura desde la siembra hasta la cosecha es de tres meses aproximadamente, recalcando que en algunos lugares de Tamaulipas se deja crecer mucho la planta y se van cortando los ápices conforme se consume, lo que permite tener verdolaga a lo largo del año, a la par, la planta brinda muchas semillas.

El aspecto alimenticio y culinario de la verdolaga, ya sea para consumo humano o animal, es parte sustancial de este trabajo. Uno puede apreciar recetas de diferentes estados de la república como Sonora, Tamaulipas y **San Luís Potosí** que enseñan a cocinar salsas cremosas, tortilla de huevo con camarones y verdolaga o espinazo con verdolaga, entre otras propuestas. Junto con el epazote y otros quelites, la verdolaga tiene un papel importante en la cocina mexicana.

La Dra. Verónica y los demás colaboradores, en su capítulo de la conservación, han ahondado en la transformación de la verdolaga, trabajando en la generación de una tortilla fortalecida con extracto de verdolaga.

Esta receta nació con a intención de dar otra variedad a la verdolaga en el mercado. Se preparó un extracto acuoso y se incorporó a la masa de nixtamal, haciendo diversas formulaciones y logrando la textura deseada tras una serie de investigación y desarrollo, pues cuando se mezclan ingredientes con alta cantidad de agua, el conseguir la textura adecuada puede ser complicado. Este trabajo de desarrollo de la tortilla con verdolaga se puede ver reflejado en la tesis de Estrella Leyva, Lic. en Nutrición y Salud Integral, quien se encuentra en la Unidad Académica en la biblioteca de la Universidad Autónoma de Tamaulipas y que desarrolló su investigación con la dirección Dra. Verónica.

Además, también se ha trabajado en la incorporación de la verdolaga en productos como encurtidos, nieve, té y mermelada. Con estos productos se hicieron análisis sensoriales y tuvieron éxito en la universidad.

