

Científicos crean trigo sin gluten



Un nuevo estudio prueba la posibilidad de **eliminar** ciertos elementos del **gluten sin afectar la consistencia que brinda al pan** y otros productos.

Seguramente has escuchado de una amplia variedad de productos **“gluten free” o sin gluten**, pero, ¿sabés qué significa? O, ¿cómo afecta al cuerpo?

El gluten es un conjunto de proteínas que vienen en algunos **granos como el trigo, la cebada, el centeno y la avena**. Representa el 80% de las proteínas del trigo y aunque no es indispensable para la alimentación humana, **no es dañino; sólo lo es** para las personas que **tienen celiacía**. Este un trastorno autoinmune que provoca la inflamación del intestino delgado si se consume gluten.

¿Para qué sirve el gluten?

El gluten es responsable de la elasticidad de la masa de harina, además le da la consistencia esponjosa a los panes y a otras masas horneadas. La mayoría de los panes sin gluten están hechos con harinas alternativas, como arroz y papa, por lo que suelen tener otro espesor.

Sin embargo, nuevos estudios han encontrado una manera de modificar los componentes del trigo para eliminar las proteínas que dañan a las personas con celiacía, pero conservando algunos que dan elasticidad al pan.

¿Cómo se modifica?

El biotecnólogo Francisco Barro, del Instituto de Agricultura Sostenible en España, y su equipo utilizaron la técnica de edición de genes CRISPR/ Cas9 para quitar componentes seleccionados de un genoma de trigo. **Esta técnica permite remover elementos no deseados e implementar nuevos.**

El estudio se enfocó en los alfa-gliadinas, proteínas del gluten que se cree que son los principales alborotadores del sistema inmune. A pesar de que los resultados fueron alentadores, los genetistas creen que aún con estas modificaciones se necesitan hacer más pruebas para poder ser consumido por personas con celiacía.

Fuente: muyinteresante.