

## BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 1529

Ciudad Universitaria, 09 de diciembre de 2016.

### Busca UAEM propiedades biotecnológicas y nutritivas en hongos locales

La orejita de cazahuate *Pleurotus ostreatus* y el *pycnoporus*, son dos especies de hongos que crecen en el estado de Morelos y a través de diferentes investigaciones, desarrolladas en el Centro de Investigaciones Biológicas (CIB) y el Centro de Investigación en Biotecnología (CEIB) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), se están estudiando las diferentes aplicaciones que pueden tener para beneficio de la sociedad.

María de Lourdes Acosta Urdapilleta, investigadora del CIB, informó que una de las líneas de investigación que se trabajan es el cultivo de hongos comestibles, medicinales o de importancia biotecnológica.

La investigadora del Laboratorio de Micología del CIB, describió que los trabajos se enfocan principalmente en el cultivo de la orejita de cazahuate o seta, “con fines para determinar cuáles son los mejores sustratos, mejores cepas y ahora estamos buscando qué beneficios tienen para la salud”.

María de Lourdes Acosta comentó que recientemente se ha dado un *plus* a los hongos, debido a que han sido llamados alimentos nutraceuticos, es decir, que aparte de que son nutritivos por su contenido de vitaminas, minerales y proteínas, además tienen propiedades que ayudan a la salud.

Las setas crecen en zonas templadas en la parte norte de Morelos sobre los árboles de cazahuate, por su uso como alimento desde generaciones pasadas, tienen una gran importancia cultural en el estado.

“Las propiedades nutritivas del hongo de cazahuate, es que tiene todos los aminoácidos esenciales para la nutrición humana y se puede equiparar con alimentos como el huevo de gallina, pero con la ventaja de que no tiene colesterol, este hongo para Morelos es muy importante, y la única vía para saber si es comestible o no, es conociendo cada una de sus características morfológicas”, explicó la especialista.

Acosta Urdapilleta explicó que mediante el análisis químico aproximado, pueden determinar el contenido de proteínas, grasas y azúcares en los hongos, “además estamos viendo que tienen otras propiedades para la salud”.

Sobre los hongos del género *pycnoporus*, informó que no son comestibles, sin embargo tienen pigmentos y otras sustancias con propiedades antibacterianas.

“Un logro muy importante para nuestro laboratorio es que no solamente nos estamos quedando en cultivar el hongo, sino que vamos a conocer las especies mediante la biología molecular que se hace en el CEIB, pues este hongo es utilizado en el norte de Puebla para atender los granos de la piel por sus



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL  
ESTADO DE MORELOS

## Universidad Autónoma del Estado de Morelos Dirección de Comunicación Institucional



propiedades antimicrobianas y como antibiótico para dolor de muela”, dijo la investigadora del CIB.

María de Lourdes Acosta dijo que Morelos cuenta con especies endémicas de hongos, por lo que el CIB tiene un herbario micológico con más de 40 años de existencia, en donde se recopila el material genético de las especies de hongos que se encuentran sólo en zonas específicas del estado, por lo que explicó que se sigue realizando trabajo de investigación y ampliando las líneas de generación y aplicación del conocimiento para buscar más alternativas de aplicación a partir de estos organismos.

*Por una humanidad culta*