



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL  
ESTADO DE MORELOS

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



### BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 1565  
Ciudad Universitaria, 30 de enero de 2017.

#### Estudia CIB hongos nativos con propiedades nutritivas

A través del estudio de tres hongos nativos del estado de Morelos, el Centro de Investigaciones Biológicas (CIB) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), busca propiedades nutritivas y biotecnológicas con la finalidad de beneficiar a los productores morelenses, y promover la conservación de los mismos.

Maura Téllez Téllez, profesora investigadora de tiempo completo del CIB, trabaja en la línea de investigación de hongos, principalmente los comestibles específicamente con los de tipo podredumbre blanca, “que tienen gran capacidad de producción de enzimas de importancia industrial, útiles tanto en alimentos como a nivel de biorremediación”, explicó.

Los hongos nativos del estado que estudian en el CIB son: *Pycnoporus sd*, que se encuentra en zonas cálidas del estado; *Lentinula doryana* y *Pleurotus djamor var roseus*, los cuales se ubican en las zonas frescas de la entidad, “gracias a un proyecto financiado por el Programa para el Desarrollo Profesional Docente (Prodep) hemos estudiado estos tres hongos, el objetivo principal es que conozcamos los recursos con que contamos en el estado y podamos dar una alternativa de uso”.

La investigadora explicó que hay muchos hongos comestibles que son micorrizógenos (que hacen simbiosis entre el hongo y raíces), “lo que hacemos es producir bio inoculantes y lo llevamos al campo, esto favorece que los árboles crezcan en forma óptima pero también incrementamos la producción de los carpóforos (fructificaciones de los hongos), que se están viendo afectados porque se está haciendo una colecta desmedida”.

Maura Téllez detalló que los hongos comestibles tienen de 25 a 28 por ciento de proteína, ello les da un importante valor nutrimental, además contienen fibra y bajo contenido de lípidos, “además de ser considerados un alimento nutraceutico, ya que tienen biomoléculas importantes para la salud, por ejemplo estatinas, que bajan el colesterol en la sangre y la grasa corporal”.

Cabe mencionar que Maura Téllez pertenece al Sistema Estatal y Nacional de Investigadores (SEI) y (SNI) respectivamente y recientemente publicó un artículo respecto a su investigación en la revista indexada y arbitrada *Micósfera*, en la que trata la capacidad enzimática que tienen los hongos como alimentos y oxidasas que se utilizan en la biorremediación.

La investigadora dijo que a futuro se planea seguir trabajando con hongos comestibles, “y abrir nuevas líneas de investigación con otro tipo de hongos para tener alternativas de alimento, pero también llevar inoculantes para contribuir a la conservación de los árboles”, dijo.

*Por una humanidad culta*