

SOCIEDAD

Supermaíz, un extra alimenticio para los mexicanos

Alimentarse con el grano que desarrolló el CUCBA mejoraría los procesos de memorización y aprendizaje, aseguran pruebas científicas. El supermaíz es la alternativa alimenticia en países maiceros como México, dicen investigadores

JOSEFINA REAL

Dejó de ser una fase experimental. Ahora es una confirmación científica. El maíz de alta calidad en proteínas conocido como QPM fue aplicado en la alimentación de ratas de laboratorio, con resultados altamente positivos, al grado de que si el gobierno federal autoriza por ley la siembra de este maíz, mejoraría sustancialmente la alimentación, y con ello la salud de los mexicanos.

La investigación estuvo a cargo del profesor investigador Adrián Gómez Medrano, del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), con la que presentó su tesis de maestría. Ratas de laboratorio dejaron de convulsionarse al suministrarles supermaíz, con lo que concluye que el maíz QPM es altamente nutricional.

En el CUCBA alimentaron a tres grupos de ratas, uno de ellos con chow purina para roedores, a otro con maíz tradicional y al tercero con maíz QPM.

En entrevista con este semanario, informó que los resultados obtenidos fueron de "una diferencia total y altamente significativa". El maíz QPM contiene dos aminoácidos esenciales: lisina y triptófano. Este último "ayuda al crecimiento, al desarrollo del cerebro y en consecuencia a la memorización".

El supermaíz desarrollado por investigadores del CUCBA (*La gaceta* 469) contiene cien por ciento más lisina y triptófano que el maíz convencional.

Menos convulsiones

En laboratorio, a las ratas les aplicaron diferentes sustancias para provocarles convulsiones. "El estudio estuvo orientado principalmente a la parte epiléptica", explicó el responsable de la investigación, quien detalló que el grupo de roedores alimentados con QPM registró menor incidencia de convulsiones, a diferencia de las ratas alimentadas con maíz tradicional".



—¿Las ratas a las que les dieron de comer maíz QPM, tuvieron menos convulsiones?

—Fue una disminución total. Incluso en ratas que se alimentaron con maíz normal hubo hasta decesos. La diferencia de un triptófano es muy importante y se explica con la ganancia de peso. En el caso de la frecuencia de la intensidad de las convulsiones con dieta de maíz común, en comparación con dieta de maíz QPM, existe una menor susceptibilidad a presentar convulsiones. ¿Qué quiere decir esto? Que en zonas marginadas, en donde el alimento esencial es el maíz, frijol y chile, pues en materia nutricional podemos contribuir precisamente a que se dé un avance nutricional en la población, y empezar a elaborar prototipos de alimentos con alta calidad en proteínas.

Dijo que el triptófano es un agente que ayuda a incrementar las serotoninas en el cerebro. "La serotonina ayuda a la modulación, al crecimiento y a la memorización".

Entrevistado por separado, el director de biología, de la División de Ciencias Biológicas y Ambientales, del CUCBA, Alfredo Fera, quien además fue uno de los impulsores para que Gómez Medrano realiza-

ra su investigación, señaló que se demostró que hubo menos convulsiones en las ratas de laboratorio alimentadas con maíz QPM, a diferencia de las que tuvieron otro tipo de alimentación.

—Si el maíz QPM demostró que las ratas dejaban de convulsionarse, ¿podría haber el mismo resultado en humanos?

—Definitivamente no. Se comprueba que baja la susceptibilidad de convulsiones en los animales, pero querer utilizarlo en pacientes con epilepsia o con convulsiones de cualquier naturaleza, no es adecuado. Al comer alimentos con maíz QPM, aumenta nuestro acervo de aminoácidos esenciales, pero no necesariamente orientados a disminuir la posibilidad de convulsionar.

En contraparte, dijo que el supermaíz ayudaría a la población a mejorar "los aspectos cognitivos de memoria, aprendizaje, etcétera, tomando como base que hay comunidades en nuestro país y en otros países latinoamericanos cuya dieta es de maíz y sus derivados". En tal sentido, "mejor que se alimenten con QPM, en lugar del maíz común y corriente".

La tesis del maestro Gómez Medrano demuestra que el maíz

común es rico en carbohidratos, tiene bajo contenido de proteínas y baja proporción del aminoácido triptófano. "No consumir las cantidades de triptófano, determina que exista una mayor susceptibilidad a presentar convulsiones, baja talla y deficiente rendimiento en algunos procesos cognitivos, como el aprendizaje y la memoria".

No transgénico

El supermaíz QPM "es el mismo maíz, pero con un valor agregado: nutricional. Es un producto del mejoramiento genético natural de las cosas, no por un manipuleo de genes, como sí se maneja en los transgénicos", dijo Gómez Medrano.

Académicos del CUCBA, como Mario Abel García Vázquez (q.e.p.d), Florencio Reséndiz Hurtado, Norberto Carrizales Mejía y Salvador Mena Munguía, dedicaron más de 20 años de su vida profesional al mejoramiento de la calidad nutricional del maíz opaco-2. El resultado: un supermaíz con mayor proteína, que garantizaría una mejor salud para quienes lo consuman.

Lo deseable y lo posible

Por las características nutricionales del maíz QPM, "es deseable que se destine a las poblaciones vulnerables, sobre todo a niños, mujeres durante el embarazo, la lactancia e individuos de la tercera edad, que son los principales sectores a los que debe dirigirse este tipo de alimentos".

—¿Propondría que hubiera más siembra en el país de maíz QPM, en lugar del tradicional?

—Es correcto, no vamos a cambiar costumbres ni esquemas alimenticios. Habría que estimular la siembra y ojalá se pudiera hacer una ley en el país, ojalá se pudiera establecer una política en el sector alimentario para incorporar estos resultados de la investigación. Este producto de calidad no va a sustituir costumbres ni formas de pensar ni dietas. Al contrario, va a contribuir a la calidad alimenticia de la población. *

▲ Paisaje maicero en Jalisco. Foto: José María Martínez

Siembran supermaíz

✳ La empresa jalisciense Industrial Michel fabrica y exporta dulces, cereales y botanas. Desde el año pasado mostró su interés al entonces rector de la UdeG, José Trinidad Padilla López, de mejorar la calidad nutricional de sus productos a través del maíz QPM. Tres meses después de ese compromiso, ahora mantiene un convenio para sembrar el supermaíz en 200 hectáreas.