



Planta Substituta de Sal Desenvolvida em Cultura in vitro por Aluna da UTAD



□ Cresce em estuários e salinas e é também conhecida por “sal verde”. A Salicórnica (*Salicornia ramosissima*) é uma planta “comestível e saborosa, que conserva o sal e que pode ser conservada no frio por muito tempo”. Em alguns países europeus é considerada produto gourmet”, afirma Marisa Ribeirinho, aluna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), que estabeleceu in vitro as condições para a produção da espécie.

Na procura de um tema para o relatório final de estágio da Licenciatura em Genética e Biotecnologia da UTAD, teve acesso, numa feira de produtos tradicionais, a um folheto que mencionava a Salicórnica. Apresentou a ideia a Fernanda Leal, docente e investigadora do Departamento de Genética e Biotecnologia da UTAD e, em conjunto, desenvolveram uma “forma alternativa para a produção desta planta”.

Das cerca de 148 espécies de Salicórnias conhecidas decidiram-se pela ramosissima e após um “processo complexo” chegaram a um meio com “vantagens relativamente às técnicas convencionais de propagação”.

“Pensámos que, sendo esta uma planta sazonal e dependente de água salgada, a cultura in vitro permitiria manter a planta, aumentar consideravelmente o seu número e propaga-la em condições assépticas, evitando contaminações”, assegura Marisa Ribeirinho.

Opinião confirmada por Fernanda Leal já que o método permite o “desenvolvimento geneticamente idêntico da planta, em condições idênticas ao ambiente natural, o que nem sempre é possível neste, devido às mudanças sazonais”.

Apesar das inúmeras vantagens do seu consumo, a Salicórnia é pouco conhecida pelos consumidores portugueses. No entanto, é conhecida e consumida em países como França e Holanda por ser “comestível, salgada, suculenta e saborosa, por isso muito utilizada em saladas, como substituto de sal”.

Mas as suas vantagens não se ficam por aqui, “as sementes, ricas em óleos comestíveis, possuem grandes quantidades de iodo, fósforo, zinco e vitaminas A, C e D”, e a planta é referenciada, em estudos científicos internacionais, por conter propriedades antioxidante, antitumoral, diurética, estética, entre outras”, afirmam as investigadoras.

Fatores que imprimem maior importância à micropropagação da Salicórnia já que “a propagação fiel de um genótipo selecionado por meio de técnicas de cultura in vitro, irá contribuir para a multiplicação e produção em escala desta planta, num curto espaço de tempo e livre de contaminações, durante todo o ano e a preços competitivos”, conclui a investigadora Fernanda Leal.

Identificadas as condições de micropropagação pelas investigadoras, segue-se o pedido provisório de patente para este meio de desenvolvimento da Salicórnia.

Reportagem sobre a Salicórnia na TVI – Jornal da Uma de 29out2014 II parte (min 20:30)