

GENOMA DEL CACAO

La presencia de antioxidantes en el cacao se pierde durante los procesos de elaboración y manipulación de sus productos derivados. El cacao puro, sin edulcorantes ni emulsionantes, contiene una gran cantidad de flavonoides y, en particular, de procianidina, con alegadas propiedades protectoras frente a cáncer, cardiopatías isquémicas e ictus. Algunos fabricantes ofrecen productos basados en cacao y chocolate con mayores concentraciones de antioxidantes y flavanoles. Así ciertos chocolates, que se elaboran con habas de cacao seleccionadas, no llevan materiales lácteos adicionados y poseen una alta concentración de cacao así como muy pocos aditivos. Otra línea de investigación apoyada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y la empresa IBM persigue la secuenciación del genoma de la semilla del cacao así como el estudio de las modificaciones a realizar para que sea más resistente a enfermedades y de lugar a productos más sabrosos y saludables.