

# El Confidencial

## El súper zumo de naranja que combate las enfermedades cardiovasculares



Los científicos Yang Zhang, Cathie Martin y Eugenio Butelli posan con sus naranjas de sangre. (JIC)

[El Confidencial 15/03/2012](#) (06:00h)

Científicos británicos han creado una variedad de naranja valenciana que combina **el sabor de la prestigiosa denominación de origen española con las saludables propiedades del pigmento rojo** de la [naranja de sangre](#) siciliana.

Las semillas de la primera naranja de Valencia modificada genéticamente ya germinan en varias localizaciones españoles dirigidas por el [John Innes Centre](#) de Norwich, Reino Unido. Las primeras frutas, que incorporarían el corazón pigmentado característico de las naranjas de sangre, deberían estar listas para finales de año.



Los científicos involucrados en la investigación han identificado el gen responsable de la pigmentación, que han denominado *Ruby*, decodificando su funcionamiento. **Los pigmentos de la naranja de sangre son antocianina**, un flavonoide documentado por primera vez en 1835, cuando se relacionó con el color azulado de la col lombarda. Están presentes en otros vegetales, a los que confieren con frecuencia los colores rojo, azul y morado.

Diversos estudios científicos han demostrado que el zumo de naranja de sangre –también llamado por su denominación italiana, *sanguigno*– **reduce el estrés oxidativo en pacientes diabéticos, protege el ADN contra la oxidación y puede reducir los riesgos cardiovasculares**. Debe sus propiedades precisamente a su alto contenido de antocianina.

La naranja de sangre sólo crece en las faldas del monte Etna

Sin embargo, las naranjas de sangre sicilianas **son uno de los frutos que exige un cuidado más riguroso**. Entre otros factores, deben exponerse a bajas temperaturas cuando aún penden del árbol, para seguidamente proceder a su recolecta y conseguir estimular así la producción del cotizado pigmento. Aunque algunas variedades se cultivan en Japón, Irán y Sudáfrica, son notablemente más pobres que las italianas. Y una de las variedades más antiguas del fruto, la Jingxian de China, también depende directamente del frío. Actualmente casi toda la producción de naranja de sangre se reduce a la que es capaz de producirse en las faldas del monte Etna, en Sicilia.

Transfiriendo sus genes a los de la naranja valenciana, de sabor más dulce y que crece con facilidad en un número superior de enclaves, los científicos pretenden liberar a la antocianina de su confinamiento en la naranja de sangre y que **un mayor número de personas pueda beneficiarse de sus propiedades médicas**. Su cultivo tendría lugar principalmente en España y Brasil, donde la naranja de Valencia crece con más facilidad.