

## MICROBIOMAS DEL TRIGO

¿Qué potencial tiene el microbioma del trigo para el desarrollo de alimentos y piensos derivados del trigo más saludables, sostenibles y resilientes?

## ¿QUÉ ES WHEATBIOME?

Un proyecto de ámbito europeo que está desarrollando diversos estudios para comprender el efecto de los factores bióticos y abióticos en los microbiomas del trigo y su calidad.

## ¿QUÉ ES UN MICROBIOMA?

Los microorganismos son seres vivos microscópicos imperceptibles a la vista que se encuentran en todas partes: podemos encontrarlos en el intestino de los seres humanos, en el fondo del océano, en el suelo...

Estas comunidades microbianas pueden interactuar entre ellas, pero también con el ambiente (agua, suelo...) constituyendo un microecosistema dinámico denominado microbioma

## ¿QUÉ ESTUDIA EN CONCRETO WHEATBIOME?

En el suelo de los campos de trigo tenemos la interacción entre diferentes microorganismos, las plantas de trigo y el medio ambiente. En **Wheatbiome** se está estudiando cómo dos factores ambientales como son el riego (o su ausencia) y la exclusión de elementos químicos de síntesis (la producción ecológica) afectan al microbioma del trigo.

Viendo su efecto se espera poder desarrollar nuevos alimentos y piensos más sostenibles y rentables para toda la cadena de producción del trigo, desde el agricultor al consumidor.

## ¿QUÉ INTERÉS TIENE PARA LOS AGRICULTORES E INDUSTRIA DEL TRIGO?

Las conclusiones de **Wheatbiome** pueden proporcionar información valiosa tanto para agricultores como para industrias, ayudando a ofrecer alimentos que los consumidores perciban como diferentes y sostenibles.

Si los consumidores así lo valoran, es posible que los eslabones de la cadena alimentaria puedan establecer una remuneración según las calidades del trigo. Por ello es importante que los agricultores tengan acceso a información precisa y oportuna sobre el efecto del riego y la producción ecológica en el microbioma de sus cultivos y posteriormente en los alimentos elaborados con él.

Tomar decisiones informadas permite a los integrantes de la cadena alimentaria adaptarse a las condiciones siempre cambiantes, tanto ambientales como de gusto del consumidor.

