



Brasil desarrolla un péptido que prolonga la vida útil de las frutillas sin alterar su calidad

Posted on Julio 17, 2026

El compuesto ayuda a mantener las propiedades de las frutillas y podría tener aplicaciones en la industria alimentaria

Un equipo de investigadores de la **Universidad Estatal Paulista (Unesp)** descubrió que un péptido presente en la piel de la rana del Cerrado brasileño *Boana albopunctata* puede prolongar la vida útil de las frutillas de la variedad Oso Grande. Los resultados muestran que bastan cinco minutos de exposición a la molécula para obtener este efecto.

De acuerdo con **Metrópoles**, socio de TV BRICS, el péptido, denominado Ctx(Ile21)-Ha, retrasó el deterioro de las frutillas almacenadas en refrigeración y permitió conservar su textura y las características propias de la fruta madura sin modificar su composición química ni su sabor.

Para comprobar su eficacia, los investigadores compararon frutillas tratadas con el péptido con otras sumergidas únicamente en agua. Tras seis días de almacenamiento a 5 °C, las frutas tratadas mostraron una mayor durabilidad y mejor conservación.

El péptido fue aislado por primera vez en 2006 por investigadores de la **Universidad de Brasilia** (UnB) y forma parte del sistema de defensa natural del anfibio, con una reconocida actividad antimicrobiana. Los científicos señalan que aún serán necesarios nuevos estudios microbiológicos y la aprobación regulatoria de la molécula en Brasil antes de su posible aplicación comercial.

El Maipo/BricsTV