



China descubre un método para aumentar el contenido de proteínas del maíz

Posted on Junio 7, 2026

Este hallazgo científico podría elevar el contenido proteico del maíz del 8 % al 15 %

Científicos chinos han identificado dos genes clave relacionados con el alto contenido de proteínas en el maíz y han desarrollado variedades de alto valor proteico, lo que podría ofrecer una solución prometedora para la seguridad alimentaria. Así lo informó el periódico Science and Technology Daily, socio de TV BRICS.

El equipo del Centro de Excelencia en Ciencias Moleculares de Plantas de la Academia China de Ciencias, liderado por Wu Yongrui y Wang Haihai, descubrió un segundo gen del maíz silvestre asociado con un alto contenido proteico, denominado THP3-T. Este gen actúa en sinergia con el previamente identificado THP9-T, aumentando significativamente el contenido de proteínas del maíz.

El maíz es el cultivo alimentario más cultivado del mundo, pero su contenido proteico es bajo, de apenas un 8 %. En contraste, el maíz silvestre puede alcanzar hasta un 30 % de proteínas. Sin embargo, durante más de 9.000 años de domesticación, muchos de los genes asociados con un alto contenido proteico se han perdido. Solo el 2,1% de las variedades modernas conserva la variante THP3-T.

Los ensayos de campo muestran que el gen THP3-T puede aumentar el contenido proteico del grano en líneas de maíz autopolinizadas del 10 % a más del 13 %, incluso manteniendo una alta eficiencia de fijación de nitrógeno en condiciones de bajo contenido de nitrógeno. La combinación de los genes THP3-T y THP9-T eleva el contenido proteico hasta el 15 %.

“Actualmente, el equipo ha mejorado con precisión más de 80 variedades principales de maíz en el país, elevando su contenido proteico por encima del 14 %”, señaló Wu Yongrui, subdirector del Centro de Excelencia en Ciencias Moleculares de Plantas de la Academia China de Ciencias (CEMPS).

Este descubrimiento revela el mecanismo molecular detrás de la formación del maíz con alto contenido proteico y abre nuevas posibilidades para sustituir la harina de soja importada mediante el uso de maíz con mayor valor proteico.

El Maipo/PL