



Estudio revela que la quinua real de Bolivia supera nutricionalmente a variedades de ocho países

Posted on Julio 5, 2026

La variedad de quinua negra resultó la más rica en calcio, hierro, potasio, magnesio, fósforo y zinc, nutrientes esenciales

Una investigación de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA) en Bolivia y una universidad europea demostró que la quinua real producida en Bolivia presenta un contenido superior de fibra, minerales y un perfil nutricional único en comparación con variedades de Perú, Ecuador, Colombia, Estados Unidos, España, India y China.

El investigador Mauricio Peñarrieta atribuyó esta ventaja al manejo ancestral de las semillas, a los suelos salinos del altiplano, a la radiación ultravioleta y a las condiciones específicas de la región intersalar, entre los salares de Uyuni y Coipasa, en los departamentos de Oruro y Potosí, se acuerdo con información de Visión 360, socio de la red TV BRICS.

El estudio, publicado en una revista científica, reveló que la quinua real boliviana tiene un contenido de cenizas (indicador de minerales) de entre 2,9 y 3,6 g/100 g, frente a los 1,9 y 2,7 g/100 g de otras procedencias.

En particular, la variedad negra resultó la más rica en calcio, hierro, potasio, magnesio, fósforo y zinc, nutrientes esenciales para la función muscular, la salud cardiovascular y la reparación de tejidos, lo que la convierte en la opción nutricionalmente más beneficiosa entre todas las analizadas.

“Lo que debería hacerse es estudiar las producciones de diferentes regiones, porque probablemente encontremos otro tipo de características químicas, cualidades químicas, en diferentes tipos de quinua”, aseguró Peñarrieta.

El investigador señaló que las características únicas de la quinua real boliviana son el resultado de la interacción entre el trabajo cultural, el ecosistema y la composición mineral del suelo, lo que refuerza la necesidad de seguir investigando este patrimonio agrícola

El Maipo/BricsTV