

Oferta tecnológica CSIC/AM/021

## Nueva variedad de amaranto, **AMAPOP (*Amaranthus cruentus* L.)**



**Nueva variedad de amaranto especialmente indicada para su uso como materia prima en la elaboración de aperitivos saludables y harinas.**

### Propiedad industrial

Título de Obtención Vegetal

### Colaboración Propuesta

Licencia y/o codesarrollo

### Estado de desarrollo

TRL 7

### Contacto

Alba M Martínez Pérez  
 Vicepresidencia de  
 Innovación y Transferencia  
[alba.martinez@csic.es](mailto:alba.martinez@csic.es)  
[comercializacion@csic.es](mailto:comercializacion@csic.es)



### La necesidad del mercado

Las nuevas tendencias del mercado demandan una alimentación nutritiva y saludable en la que los aperitivos vegetales juegan un papel clave ya que presentan una serie de ventajas con respecto a los aperitivos tradicionales, como son su bajo aporte calórico, alta cantidad de nutrientes, menos aporte de sal y alto poder saciante. Además el mercado demanda aperitivos aptos para las personas veganas y vegetarianas, así como aquellas personas con intolerancia al gluten.



### La solución CSIC

Amapop se ha obtenido mediante selección intravarietal a partir de una variedad tradicional tropical. Está adaptada a producirse en condiciones de cultivo tanto de verano como de invierno en zonas del sur de España. El interés de esta variedad reside en su potencial como materia prima para convertirse en un aperitivo tras la expansión por calor del grano o en harina por su capacidad de extrusionado. No existe ninguna variedad similar comercialmente.

### Ventajas competitivas

- No existe ninguna variedad similar en el mercado
- Especialmente adecuada para la elaboración de aperitivos saludables y harinas
- Apto para dietas veganas, vegetarianas e intolerantes al gluten
- Mantiene su alto contenido nutricional, superior al grano de cereales, tras el expansionado