



La borra del café,

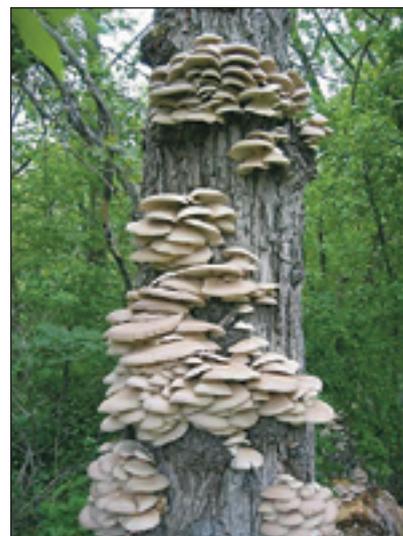
un buen sustrato para cultivar setas

El cultivo de setas podría ser una alternativa viable para reciclar los desechos de la borra del café, según una investigación publicada en el último número de la Revista Iberoamericana de Micología, editada por la Asociación Española de Micología, con sede en la Universidad del País Vasco. El uso de estos restos como sustrato para el cultivo de *Pleurotus ostreatus*, la segunda especie de setas comestibles más cultivada en el mundo -900.000 toneladas anuales- ha resultado excelente, alcanzándose los mismos niveles de producción que con los sustratos usados habitualmente en esta industria. La investigación ha demostrado, además, que este tipo de hongos son capaces de degradar este desecho industrial y doméstico.



"Nuestro objetivo era ver cómo convertir positivamente un residuo cuya eliminación es cara, y demostrar que puede ser utilizado sin ningún problema en la agricultura racional", afirma Daniel Job, autor de este estudio realizado en la Universidad de Neuchatel, en Suiza. "En nuestro país, sin ir más lejos, fábricas de café soluble generan más de 1.000 toneladas mensuales de borra, que se eliminan por incineración, con el consiguiente peaje económico y contaminante que esto supone".

En la investigación se han comparado sustratos basados en borra de café con otros de serrín y paja de trigo, los dos materiales usados tradicionalmente para el cultivo industrial de la seta común. Tras los análisis realizados, el equipo dirigido por Job confirmó que utilizando sustratos con un contenido de hasta un 55% de borra de café, la capacidad de fructificar del hongo no disminuye ni tampoco su rendimiento agrícola. Además, la investigación demostró que el pleuroto es capaz de degradar hasta el 59% de la cafeína presente en la borra. Por si esto fuera poco, los análisis no detectaron restos de cafeína en las setas cultivadas de este modo, lo que indica que la especie es capaz de metabolizar el alcaloide transformándolo en otras sustancias sin efectos negativos para el consumidor.



Auto cultivo

Sin embargo, y ante la posible aplicación de su trabajo a la industria agroalimentaria, Daniel Job, destaca la dificultad de obtener la borra en grandes cantidades, por lo que, según él, la aplicación más inmediata, se centraría hoy por hoy en el terreno del auto cultivo y en el de pequeñas explotaciones de agricultura ecológica que podrían aprovechar la borra de café de los restaurantes de la zona para obtener un sustrato de calidad.

Revista Iberoamericana de Micología