



STEnCIL -SusTentável EfiCiente Lablab

## Parceria 19 | Iniciativa 27

Exmos. Senhores/Exmas. Senhoras

Os estudos de variabilidade genética tem estado a decorrer e os resultados preliminares sugerem que as variedades (MS- Maasai Soj; WF – Wafula Fupi; BI – Beloin Igeyo; GI – Ginoo Iten; R – Rongai; HW – Highworth) são geneticamente distintas e com possivelmente uma única assinatura genética. Esta avaliação foi realizada recorrendo a um método que envolve a avaliação total do perfil dos ácidos gordos que depois foi complementado como um método genético recorrendo a dois marcadores moleculares mundialmente usados para a realização **de DNA barcoding**. O método envolvendo o perfil dos ácidos gordos (Diversidade química) permitiu também determinar a composição de ácidos gordos (ómega -3 e ómega-6) das variedades de feijão cutelinho. Este método usado foi pioneiro na avaliação da diversidade genética. Os resultados do perfil dos ácidos gordos revelou que em comparação com o feijão comum, soja ou o feijão-frade, o feijão cutelinho é mais rico em ácidos gordos essenciais. Por exemplo, tem maior percentagem de ácido linoleico e de ácido oleico. O ácido linoleico, um **ómega-3**, tem um papel fundamental no sistema imunitário e vascular, enquanto o ácido oleico tem um papel importante na síntese hormonal. O ácido gordo que permitiu a distinção entre variedades foi este último revelando que as variedades mais adequadas para a alimentação humana serão a WF e a HW.

Estes resultados foram publicados [aqui](#)

A equipa ISA em conjunto com a equipa CCTI, participaram no congresso internacional **XIII World Processing Tomato Congress** onde os resultados do projeto foram apresentados. Para ver a nossa apresentação clique [aqui](#).

Para mais informação sobre a iniciativa STEnCIL visite o nosso website [aqui](#).

