

Índice

Introducción.....	1
1. Uso de las plantas silvestres en la alimentación: necesidad y tradición	3
1.1. Complemento a la dieta en situaciones de carencia	5
1.2. Uso de las plantas silvestres en el mantenimiento de la salud	6
1.3. Enriquecimiento gastronómico	8
1.4. Peligrosidad y toxicidad asociada al consumo de WEPs	10
2. Perspectivas futuras en el uso de las WEPs: de la recolección a la comercialización.....	11
3. Riqueza mediterránea y consumo de plantas silvestres.....	13
3.1. Descripción e interés de <i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.....	16
3.1.1. Descripción botánica de la especie	16
3.1.2. Hábitat y distribución.....	17
3.1.3. Valor gastronómico y nutricional.....	18
3.2. Descripción e interés de <i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC.....	21
3.2.1. Descripción botánica de la especie	21
3.2.2. Hábitat y distribución.....	23
3.2.3. Valor gastronómico y nutricional.....	24
4. Componentes de la calidad funcional en berraza y rabaniza.....	26
4.1. Vitamina C y ácido ascórbico	27
4.2. Compuestos fenólicos y actividad antioxidante	30
4.3. Glucosinolatos.....	33
4.4. Nitratos	39
5. Factores a considerar para su desarrollo como nuevos cultivos.....	42
5.1. Obtención de material reproductivo	42

5.1.1. Latencia secundaria y germinación de semillas en rabaniza	43
5.2. Condiciones de cultivo	44
Objetivos	65
Resultados	69
Capítulo 1. Valor añadido de la berraza como hortaliza silvestre: capacidad antioxidante y perfil aromático.....	71
1. 1. Wild edible fool's watercress, a potential crop with high nutraceutical properties	73
1. 2. HS-SPME analysis of the volatiles profile of water celery (<i>Apium nodiflorum</i>), a wild vegetable with increasing culinary interest	101
Capítulo 2. Potencial de la rabaniza como cultivo: caracteres morfológicos, nutracéuticos y aromáticos	133
2.1. Morphological diversity and nutraceutical properties in wall rocket (<i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC.): The basis for the development of a new crop.....	135
2.2. Main glucosinolates and volatile compounds determined in wall rocket (<i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC.)	167
2.3. Stability of sinigrin, carotenoids, chlorophylls and total reducing capacity of wall rocket after a simulated <i>in vitro</i> digestion.....	179
Capítulo 3. Adaptación de la rabaniza como nuevo cultivo	189
3.1. Development of a germination protocol for wall rocket and effects on baby-leaf quality traits.....	191
3.2. Potential of wall rocket (<i>Diplotaxis erucoides</i>) as a new crop: Influence of the growing conditions on the visual quality of the final product.....	221
3.3. Influence of the growing conditions in the content of vitamin C in <i>Diplotaxis erucoides</i>	253

3.4. Growing conditions affect the functional quality of the edible wall rocket (<i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC.)	259
Capítulo 4. Aceptación de la rabaniza por los consumidores.....	285
4.1. Volatile profile, organoleptic evaluation and consumers acceptance of wall rocket (<i>Diplotaxis erucoides</i>) as new crop.....	287
Discusión general.....	315
1. La berraza como hortaliza silvestre y cultivo potencial	318
1.1. Importancia de los compuestos fenólicos en el valor funcional de la berraza.....	318
1.2. Perfil volátil de la berraza como hortaliza.....	319
1.3. Perspectivas de mejora y manejo como nuevo cultivo.....	320
2. La rabaniza como potencial cultivo de alto valor añadido	322
2.1. Caracterización morfológica de la rabaniza	322
2.2. Valor funcional de la rabaniza	323
2.2.1. Efecto de la digestión sobre la bioaccesibilidad de compuestos bioactivos	325
2.3. Perfil volátil de la rabaniza.....	326
2.3.1. Aceptación por el consumidor	327
2.4. Explotación como cultivo: problemática y oportunidades	328
2.4.1. Superación de los mecanismos de latencia secundaria	328
2.4.2. Efecto del cultivo en la acumulación de nitratos y otros caracteres de la calidad.....	329
2.5. Perspectivas futuras para la explotación comercial de la rabaniza.....	331
Conclusiones	341