

# SABIAS QUE...

M. C. Sergio Salcedo Martínez

Consumimos algina (obtenida de las algas) cada vez que el médico nos ha recetado un medicamento en forma de cápsulas (la algina no es atacada por el ácido clorhídrico del estómago permitiendo que el medicamento que llevan en su interior llegue hasta el intestino para pasar posteriormente a la sangre).

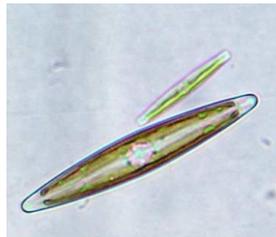


© Javier Mena

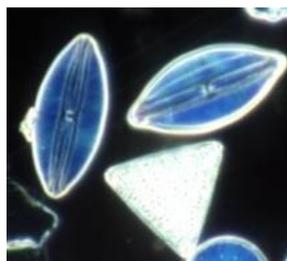
Las diatomeas (un tipo de algas) son utilizadas como material antiderrapante en la pintura de las líneas divisorias amarillas de carreteras.



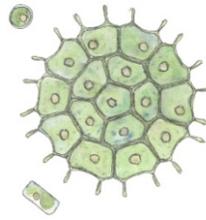
Las diatomeas se utilizan en ciencia forense. Cuando se presume que ocurrió una muerte por sumersión, en muchos países se hace el test de diatomeas. Se las busca en los tejidos y se las compara con las que viven en los cuerpos de agua próximos al lugar del hallazgo.



Los científicos evalúan la posibilidad de emplear Las diatomeas para obtener EPA, ácido eicosapentaenoico o 20:5n3, utilizado en alimentación de animales y que hoy se extrae de aceite de peces. El de estas microalgas tiene la ventaja de ser inodoro y de mayor grado de pureza.



La cantidad de algas que se recolectan anualmente en todo el mundo se estima en algo más de 1 millón de toneladas en peso seco, correspondiendo el 80% de la producción mundial a los países asiáticos.



Actualmente se investiga el uso de las algas en la depuración de efluentes de piscifactorías cargados de compuestos de nitrógeno (amonio y urea) y carbono que al ser consumidos por las algas reducen la eutroficación de aguas costeras.



Los fertilizantes basados en extractos líquidos de algas aumentan la resistencia de los cultivos a las heladas y plagas y además estimulan el crecimiento y producción vegetal.



Los aztecas empleaban la cianobacteria *Spirulina*, que recolectaban el lago Texcoco, como complemento proteico.



Las propiedades espesantes y gelificantes de los carragenanos de las paredes celulares de algas rojas los hacen muy útiles en la industria alimentaria, el 80% del carraganano extraído en el mundo se emplea como espesante y agente estabilizante (E-407) en productos lácteos, postres de tipo gelatina, jugos de fruta, mermeladas, helados, etc.



Otros usos de los alginatos incluyen: industria general (estabiliza la nitroglicerina y nitrocelulosa), cosmética (pasta de dientes, barras desodorantes, jabón, champús, barras de labios, espumas de afeitar), industria farmacológica (contra úlceras gástricas e infecciones víricas), industria celulosa (suavizar la superficie del papel). De las 300 especies potencialmente útiles, apenas se utilizan unas 12.