

El genoma de la alga roja certifica numerosas diferencias respecto a las especies verdes

Directorio

- Chondrus
- Irlanda
- Sciences



Foto: CRG

BARCELONA, 14 Mar. (EUROPA PRESS) -

Un consorcio internacional de científicos ha logrado secuenciar el genoma de la alga roja común o musgo de Irlanda --'Chondrus crispus'--, un análisis que ha permitido certificar que las algas de este color son muy diferentes a las especies verdes.

La investigación, en la que han participado científicos del Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona y que publica la revista 'Proceedings of the National Academy of Sciences', apunta también a que la alga roja pasó por un cuello de botella a lo largo de su evolución, lo que le hizo perder muchos genes y reducir su tamaño.

De este modo, las algas rojas tienen menos genes que la mayoría de las verdes, y a la vez éstos son más compactos y en gran medida no son compartidos, lo que permite a los investigadores conocer mejor la evolución de las plantas, ha indicado el CRG en un comunicado.

"Existen linajes completos de organismos protozoarios que establecieron relaciones de simbiosis con los ancestros de 'Chondrus' y se cree que ello les permitió adquirir nuevos genes", ha indicado el jefe del grupo de Genómica Comparativa del CRG, Toni Gabaldón.

Los científicos han descubierto así que las algas rojas son un grupo hermano de todas las plantas verdes y algas, con quien comparten un ancestro común de hace 1.500 millones de años.

La investigación ha estado liderada por la Estación Biológica de Roscoff en Brittany (Francia), que pertenece al Centre National de Recherche Scientifique (CNRS) y a la Universidad Pierre et Marie Curie, y en ella también han participado laboratorios de Alemania, Reino Unido, República Checa, Egipto, Noruega y Grecia.

'Chondrus' es una alga roja, de cerca de 20 centímetros, que habita principalmente en la costa rocosa del Atlántico norte, aunque también a lo largo de toda la costa Atlántica Europea y al sur de España.

Las algas rojas representan un volumen de negocio a nivel mundial de 2.000 millones de dólares, dado su uso en alimentación y como espesante, ha recordado el CRG.

© 2013 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.