

Características del grano de las legumbres de Teruel conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA)

Autoras

**Cristina Mallor Giménez
Ana María Sánchez Gómez**

Proyecto "Viabilidad de cultivos alternativos para la producción de proteína vegetal para la sostenibilidad de la dieta humana y animal" ProteinTE. Fondo de Inversión de Teruel (FITE). Gobierno de Aragón y Gobierno de España (Ministerio de Hacienda). Responsable: Cristina Mallor. 2018.

Agradecimientos	6
Las autoras	7
1. Introducción	8
2. Metodología	9
Identificación	9
Descriptores de pasaporte	9
Caracterización morfológica	9
Descriptores comunes	9
Descriptores específicos	9
Judía	10
Guisante y bisalto	11
Garbanzo	11
Haba	12
Almorta	12
Lenteja	12
Caracterización nutricional	13
Humedad	13
Lípidos (grasa)	13
Proteínas	13
Minerales (cenizas)	13
Hidratos de carbono	13
Fibra alimentaria	13
Valor energético	14
3. Características del grano	15
Judía	16
Guisante y bisalto	104
Garbanzo	112
Haba	117
Almorta	121
Lenteja	125
4. Diversidad respecto a las características del grano	126
Variabilidad morfológica	126
Colección de judía	126
Colecciones de guisante y bisalto, garbanzo, haba, almorta y lenteja	128
Variabilidad en la composición nutricional	131
Colección de judía	131
Colecciones de guisante y bisalto, garbanzo, haba, almorta y lenteja	132
5. Bibliografía	135
Índice alfabético de localidades de origen	136