



en tu web | en tu PDA | en tu ordenador

tamaño del texto: **A A A**

4 no

Guía Práctica impresa:

31 **hortalizas y verduras**, una por una

**Bole**  
Recibe las  
todo lo re  
seguridad

tu er

Alt

Gestió

Búsqu

## NOTICIAS

Remolacha

# Un estudio destaca el papel de la melaza de remolacha para la producción de xantano y gelano

4 de noviembre de 2004

Un estudio realizado por expertos de la Universidad de Granada pone de manifiesto la viabilidad científica del empleo de melaza de remolacha como sustrato para la producción de xantano y gelano, con importantes aplicaciones en la industria alimentaria. Según los expertos, sus propiedades estabilizantes y espesantes son ventajosas para la fabricación de pasteles, mermeladas o alimentos precocinados.

Los expertos, del Departamento de Microbiología de la Universidad e Granada, han realizado ensayos con productos derivados de la industria azucarera: jarabe, melaza y pulpa desecada de la remolacha. Los mejores resultados se han obtenido con la melaza. Estos coproductos se usan como alimento de las bacterias capaces de excretar el xantano y el gelano. Los dos son polisacáridos con aplicación en diversos campos. Son moléculas grandes que forman parte de diversas estructuras en animales, plantas, algas y microorganismos.

La idea es buscar alternativas a los medios de cultivo tradicionales para que las bacterias crezcan sintetizando sus polisacáridos. Así, se abaratarían los costes creando un medio a partir de un producto derivado de la industria azucarera. En EEUU y Europea, están autorizados estos dos polisacáridos microbianos para su uso en la industria alimentaria. El xantano (E-415) es el más frecuente y está muy consolidado en el mercado actualmente. Sólo en Norteamérica, se han registrado más de 1.600 patentes sobre aplicaciones y producción del xantano. Debido a su acción estabilizante y espesante, también se usa en las industrias cosmética, farmacéutica y en la extracción del petróleo.

El gelano tiene numerosas aplicaciones en alimentación, como la complementación de geles de base acuosa, repostería, compotas y mermeladas, relleno de pasteles y pudines, y precocinados, así como productos lácteos. El flamante doctor va a continuar su carrera profesional en el ámbito empresarial, donde procederá al escalado del proceso que se ha diseñado en el laboratorio, llevando a cabo nuevos experimentos en la planta piloto de la empresa.

<< [Ir a la portada de Noticias](#)

[¿Quieres imprimir?](#)

[¿Quieres enviar a un amigo?](#)

subir ▲

### Otras Noticias

- Expertos de EEUU desarrollan un método que mejora la producción de café
- Científicos advierten que la obesidad está fuera de control
- Un 20% de la materia prima usada en la industria agroalimentaria se convierte en residuos
- El País Vasco confirma un caso de 'vaca loca' procedente de una explotación vizcaína
- El aceite de oliva podrá venderse como alimento cardiosaludable en EEUU

- Portac**
- Alime**
- Riesg**
- Norma**
- Socie**
- Invest**
- Notici**
- Especi**
- Entrev**
- Conse**
- Infogr**
- Diccio**
- Enlace**

**¿Quié**

**Conta**

NUEVA GU:  
**31 Ho**



- La OMS alerta del papel de los patos domésticos en la transmisión de la gripe aviar
- Expertos debaten sobre los límites de la investigación científica
- Andalucía regula los movimientos para vida del ganado rumiante tras las restricciones por lengua azul
- Un estudio permite mantener las manzanas a una temperatura fresca
- Listado de todas las **Noticias**

consumaseguridad.com es un web de [consumer.es](#)

©Fundación Grupo Eroski

En consumaseguridad.com nos tomamos muy en serio la privacidad de tus datos,  
aviso legal