

## SOCIEDAD

## Mayonesa anaranjada

Un nuevo emulsionante podría permitir la elaboración de mayonesa con zumo de naranja, en lugar de huevo o leche y además ser muy eficaz al convertirse en una sólida alternativa para combatir la diabetes y la obesidad

05.09.08 - PABLO G. MANCHA LOGROÑO

El catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada, Raimundo García del Moral, ha asegurado durante un curso de verano de la Universidad Pablo de Olavide sobre 'Gastronomía, Turismo y Salud', que las últimas investigaciones que se están realizando en el ámbito de la gastronomía molecular se centran en el empleo de un nuevo agente emulsionante, el dióxido de silicio coloidal, que permitiría, entre otras aplicaciones, elaborar mayonesa utilizando zumo de naranja en lugar de huevo o leche.

El experto explicó que el dióxido de silicio es un elemento que procede del cuarzo de la tierra y que «si se empleara como emulsionante en la mayonesa en vez de la lecitina de la yema de huevo conseguiría restar calorías y grasa a la mayonesa». Además, tal y como señaló García del Moral, los hidropolímeros coloidales son un buen sustituto de los almidones o amilasas y una sólida alternativa en la dieta para la diabetes y la obesidad. Según publicó la revista especializada 'Journal of Nutrition', el consumo de cuatro gramos diarios de metilcelulosa- un gelificante de origen vegetal- disminuye los niveles de glucosa en sangre. Asimismo, destacó, durante el transcurso de su conferencia sobre 'La fisiología del gusto', que la textura y el uso de gelificantes alimenticios «se ha convertido en una de las claves de la cocina moderna». En este sentido, el experto mencionó la utilización de hidrocoloides poliméricos a la hora de elaborar determinadas salsas así como el uso del nitrógeno líquido para conseguir nuevas texturas.