

Crean un "superespagueti" con más propiedades saludables

Publicidad

Investigadores de la Universidad de Granada, en colaboración con dos universidades italianas, han desarrollado un "superespagueti" con más fibra y proteínas que la pasta normal, lo que incrementa, según sostienen, sus propiedades saludables.

La Universidad de Granada detalla en un comunicado que este "superespagueti" de pasta enriquecida ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al estar elaborado con harinas funcionales.

El trabajo de los científicos de la Universidad de Granada y del Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) se ha publicado de forma parcial en la revista Food Research International.

La investigación trata de demostrar cómo nuevas tecnologías limpias permiten obtener harinas funcionales utilizando el grano de cereal entero, evitando la formación de subproductos de desecho en el proceso de molienda.

La investigadora principal, Ana María Gómez Caravaca, ha detallado que el proceso de clasificación por aire utilizado para obtener esta harina permite dividir el producto de la molienda en diferentes fracciones sin alterar sus propiedades.

"Estas fracciones poseen diferentes características químicas y serán utilizadas en función del producto final que se quiera obtener", ha apuntado Gómez.

El trabajo permite clasificar por aire una harina integral de cebada para obtener dos fracciones, una enriquecida en compuestos antioxidantes y fibra soluble y otra con más proteínas.

"Al comparar el producto final obtenido con los productos ya presentes en el mercado, observamos que nuestro espagueti resultaba ser particularmente rico en betaglucanos", ha explicado la autora principal de la investigación, que ha destacado que el nuevo espagueti "puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares".

Los resultados alcanzados hasta el momento han permitido a dos empresas italianas desarrollar una nueva línea de pasta utilizando las fracciones gruesas de cebada obtenidas mediante clasificación por aire.

Con estos nuevos productos y con un solo plato de pasta, se puede consumir el 70 % de la dosis de betaglucanos aconsejada por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos.

Comentarios de los lectores

Los usuarios registrados pueden valorar los comentarios y no necesitan escribir su nombre y correo al incluir un comentario nuevo. [Regístrese o entre](#) con su nombre de usuario y clave.

Comente esta noticia:

Por favor, use un lenguaje apropiado. Todos los comentarios son revisados antes de su publicación, por lo que no aparecen inmediatamente. Su dirección de correo no será publicada.

(si es un usuario registrado, al identificarse en la página no necesitará volver a incluir estos datos en sus comentarios, y aparecerá su avatar al lado de los mismos)

- Esta es la opinión de los lectores, en ningún caso la de Canarias7.es
- No se permitirán comentarios ofensivos o contrarios a las leyes españolas.
- Tampoco se permitirán mensajes no relacionados con el tema de la noticia.
- Las palabras escritas en mayúsculas equivalen a gritos en Internet, por eso canarias7.es no publica comentarios que contengan palabras o frases escritas de esta manera.
- El envío de comentarios supone la aceptación de las [condiciones de uso](#).