

Crean un 'superespaguete' con más propiedades saludables

289



Este 'superespaguete' de pasta enriquecida ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al estar elaborado con harinas funcionales. Foto: Pixabay.

Compartir

8

valorar artículo

Indignado 0

Triste 0

Indiferente 1

Sorprendido 0

Contento 6

Agencia EFE

28 de julio de 2015 12:05

Investigadores de la Universidad de Granada, en colaboración con dos universidades italianas, desarrollaron un '**superespaguete**' con más fibra y **proteínas** que la **pasta** normal, lo que incrementa, según sostienen, sus propiedades saludables.

La Universidad de Granada (sur de España) detalló en un comunicado que este 'superespaguete' 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) fue 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**, detalló 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", apuntó 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**", explicó la autora principal de la investigación, que destacó 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**.

Tags

289

¿Te sirvió esta noticia?:

Si (4)

No (0)