

El 'superspagueti' que reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares

L.M.

INNOVADORES

Centros tecnológicos

- **Científicos de la Universidad de Granada han conseguido enriquecer esta pasta tanto en compuestos antioxidantes derivados de la catequina como de fibra soluble**

-
-



Pasta enriquecida.



Elaborada con harinas funcionales, más fibra y proteínas de la pasta de lo normal, un grupo de científicos de la Universidad de Granada -UGR- conjuntamente con el Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional y dos universidades italianas; han desarrollado lo que han dado en llamar el 'superspagueti'. Un producto que, a base de pasta enriquecida, ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Los resultados demuestran que la proporción utilizada en su formulación permite enriquecer el producto final tanto en compuestos antioxidantes derivados de la catequina como de fibra soluble.

PUBLICIDAD

La comparación entre el producto final obtenido y los productos existentes en el mercado permitió que entrara entre los requisitos exigidos por la *Food and Drug Administration* (FDA) americana para catalogar la pasta como buena fuente de fibra y que puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Unas cualidades que les confiere, precisamente, la cantidad de betaglucanos presente en los espaguetis.

Clasificación por aire.

Los resultados publicados en la revista *Food Research International*, demuestran que nuevas tecnologías limpias como la clasificación por aire, permiten obtener harinas funcionales utilizando el grano de cereal entero, y evita que se formen productos de desecho al molerlos. La investigadora principal, Ana María Gómez Caravaca, concreta que el proceso de clasificación por aire permite dividir el producto en diferentes fracciones en función de su grosor gracias a un procedimiento físico que no altera las propiedades de las fracciones obtenidas.

"Estas fracciones, debido a sus diferentes propiedades, poseen diferentes características químicas y serán utilizadas en función del producto final que se quiera obtener. Nuestro trabajo ha demostrado cómo clasificando por aire una harina integral de cebada es posible obtener dos fracciones, una de las cuales está enriquecida en compuestos antioxidantes y fibra soluble (en particular betaglucanos) y la otra con más proteínas", apunta la investigadora de la UGR.

El estudio, ha sido financiado parcialmente por el CEI BioTic.

-
-



Te recomendamos



'Más rápido, más alto, más fuerte'

(El Mundo)

Cazado cuando circulaba a casi 150 km/h en un tramo limitado a 50

(El Mundo)

'Hemos cambiado intimidación por lujuria'

(El Mundo)

[recomendado por](#)

Así fue la 'trampa' con el inglés de Mata y Costa a la jefa de...

FútbolMarca

Froome: "La caída me ha dejado tocado"

CiclismoMarca

El Big Mac, la hamburguesa estrella de Mc Donald's, ya tiene...

Directivos Expansion

[recomendado por](#)

Para comentar o valorar, por favor [inicie sesión](#) o [regístrese](#)



