

Un espagueti con más propiedades saludables

EFE

Granada

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

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

El trabajo de los científicos fue publicado en parte 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, detalló que el proceso de clasificación por aire usado para obtener esta harina permite dividir el producto de la molienda sin alterar sus propiedades. **(I)**