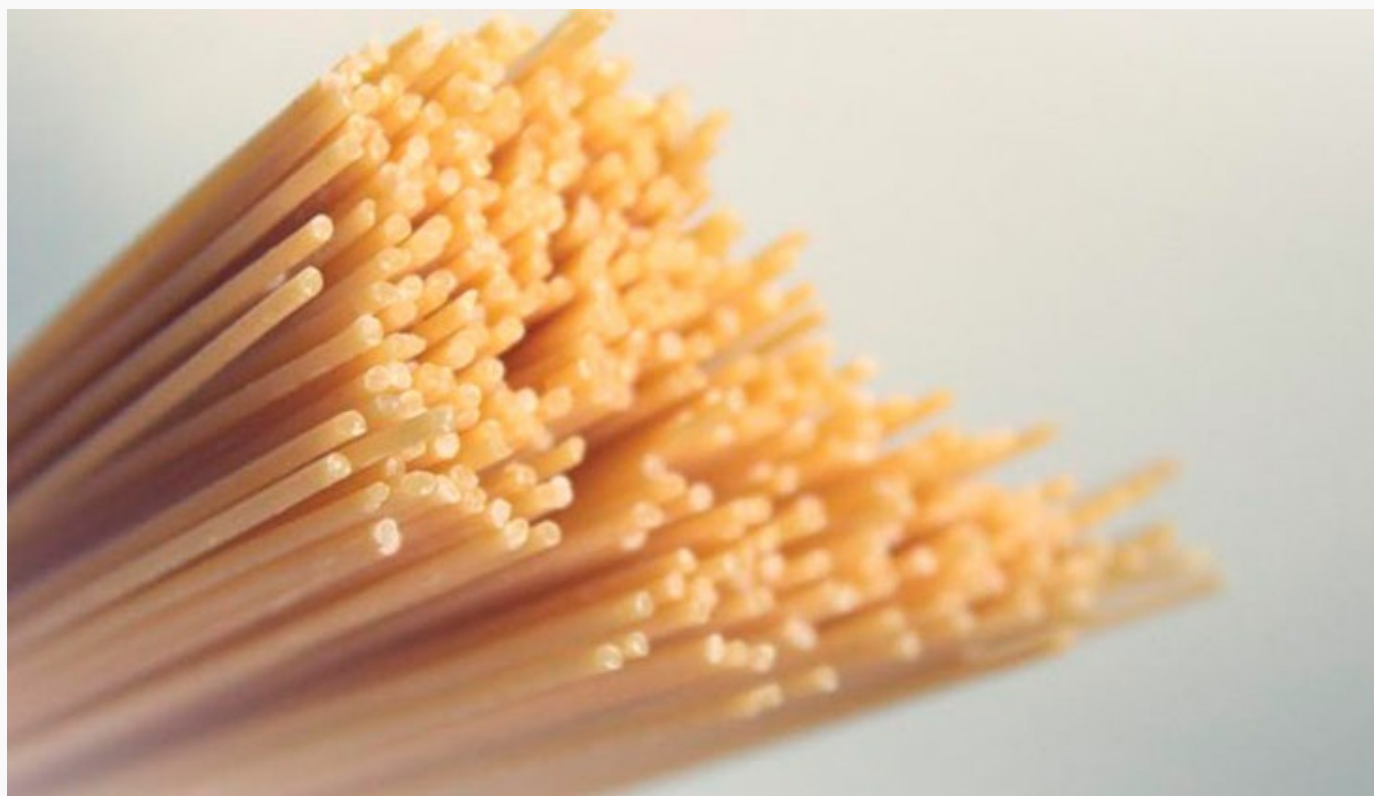


Crean un “superespagueti” cardiosaludable

MÁS SALUDABLE

Investigadores de la Universidad de Granada han desarrollado un “superespagueti” con más fibra y proteínas que la pasta normal.

28 de julio de 2015 a las 18:30 hs



Crean un “superespagueti” cardiosaludable con más fibras y proteínas. Foto: EFE

Investigadores de la Universidad de Granada y del Centro Tecnológico de la Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional en colaboración con dos universidades italianas, la Universidad de Bolonia y la Universidad del Molise desarrollaron un “superespagueti” cardiosaludable.

El “superespagueti” es una pasta enriquecida, elaborada con harinas funcionales, que contiene más fibras y proteínas que la pasta normal y ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Los científicos han demostrado cómo nuevas tecnologías permiten obtener harinas funcionales utilizando el grano del cereal entero, evitando la formación de sub- productos de desecho en el proceso de molienda.

Ana María Gómez Caravaca, autora principal del estudio de la Universidad de Granada explicó el proceso de clasificación por aire permite dividir el producto de la molienda en diferentes fracciones (gruesas y finas) mediante 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 contiene más proteínas” señaló.

Los resultados alcanzados fueron publicados en la revista Food Research International, y han demostrado que la

fracción utilizada en la formulación de los espaguetis permite enriquecer el producto final tanto en compuestos antioxidantes derivados de la catequina como de fibra soluble (betaglucanos).

“Al comparar el producto final obtenido con los productos ya presentes en el mercado, observamos que nuestro espagueti resultaba ser particularmente rico en betaglucanos” expresó.

La pasta alcanzó por su contenido de betaglucanos poder ser etiquetada como pasta “buena de fibra” y que “puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares” por cumplir los requisitos de la Food and Drug Administration (FDA).

A partir de este estudio las empresas italianas comenzaron desarrollar una nueva línea de pasta utilizando las fracciones gruesas de cebada obtenidas mediante clasificación por aire “Los productos formulados permiten con una sola dosis (plato de pasta) alcanzar el 70% de la dosis de betaglucanos aconsejada por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos señaló Gómez Caravaca.