

Crean un "superespagueti" con más propiedades saludables

Martes, 28 de Julio 2015 | 6:32 pm



Créditos: MorgueFile

Este "superespagueti" de pasta enriquecida ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al estar elaborado con harinas funcionales.

- Compartir:

Temas relacionados:

Investigadores de la Universidad de Granada y del Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) en colaboración con dos universidades italianas, **desarrollaron un "superespagueti" con más fibra y proteínas que la pasta normal, lo que incrementa sus propiedades saludables.**

La Universidad de Granada (España) detalló en el informe, publicado de forma parcial en la revista 'Food Research International', que este "superespagueti" de pasta enriquecida **ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al estar elaborado con harinas funcionales.**

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.

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.

EFE

TE PUEDE INTERESAR:

- Compartir en:

Noticias relacionadas: