



Investigadores de la Politècnica de València elaboran nuevos postres de restaurante aptos para celíacos y diabéticos

- Entre otros platos, han elaborado creps con harina de teff con un alto contenido proteico o helados de frutas aptos para diabéticos.
- Es el resultado de un proyecto de investigación financiado con fondos FEDER de la UE, cuyo objetivo ha sido la elaboración de postres de restaurante especialmente diseñados para personas afectadas con algún tipo de alergia, intolerancias o diabetes.

Creps con harina de teff con un alto contenido proteico, coulant de chocolate con una mezcla de harina de arroz y maíz, helados de frutas aptos para diabéticos y bizcochos con mijo, quinoa o maíz tostado. Todos estos platos tienen un denominador común: son el resultado de un proyecto de investigación desarrollado por expertos del Grupo CUINA de la Universitat Politècnica de València cuyo objetivo ha sido la elaboración de postres de restaurante especialmente diseñados para personas afectadas con algún tipo de alergia, intolerancias o diabetes.

“Alguien con intolerancia al gluten, a la lactosa o cualquier otra particularidad no debería tener problema alguno para disfrutar de un buen plato en cualquier restaurante. Los mayores problemas aparecen con los postres, donde para estas poblaciones la oferta se reduce a fruta y derivados, ya que la mayoría de los postres tradicionales llevan en su composición, azúcar, harina y leche”, apunta Purificación García, investigadora del Grupo CUINA de la UPV.

En el proyecto, los investigadores de la Politècnica de València han contado con el apoyo de diversos restaurantes de la Comunidad Valenciana y empresas que ofrecieron sus materias primas para el desarrollo de estos platos.

Como sustitutos de las harinas con gluten, han empleado cereales y pseudocereales, en concreto mijo, sorgo, maíz tostado, teff y quinoa, como sustitutos de las harinas con gluten. “Las ventajas de estas harinas son que además de no aportar gluten contienen hasta un 20% más de proteínas y un 30 % más de vitamina E que la harina de trigo convencional y además aportan sabores y características organolépticas totalmente novedosas”, destaca Purificación García.

Mientras, en el caso del azúcar, utilizaron como sustitutos un jarabe comercial derivado del azúcar de frutas con el que han elaborado helados y tagatosa, en el caso de bizcochos y productos de bollería para restaurante; para el aporte de fibra utilizaron un producto ya comercializado también con alto contenido en fibra soluble y excelente tolerancia digestiva.

“El resultado de la combinación de los conocimientos científico-técnicos y de ingredientes adecuadamente seleccionados ha permitido conseguir una amplia gama de postres adaptados a todos los tipos de clientes, con las características organolépticas adecuadas para ser aceptables incluso para poblaciones sanas, de modo que no sea necesario duplicar la oferta de postres”, añade Xavier Martínez Monzó, investigador también del Grupo CUINA.



Helados, creps...

Los helados de frutas elaborados en el marco de este proyecto tienen el mismo nivel de calidad sensorial y fisicoquímica que los helados tradicionales, pero con un menor aporte calórico y un índice glicémico adecuado para esta población; los creps con harina de teff, aptos para celíacos, destacan por su alto contenido en proteínas.

En el caso de bizcochos con harinas de mijo, sorgo, trigo sarraceno y maíz tostado, Puri García explica que “se han elaborado cuatro tipos diferentes de bizcochos con el fin de tratar de establecer cuál de ellos podía ser el mejor aceptado por los consumidores “sanos” para introducirlo en la restauración. Por sus características de color, sabor y textura el bizcocho de mijo ha sido el mejor valorado”, añade.

Este proyecto ha sido cofinanciado con fondos FEDER de la Unión Europea, a través de la Conselleria de Turismo.

Tras los buenos resultados obtenidos, el grupo CUINA de la Politècnica de Valencia sigue investigando, en colaboración con empresas y restaurantes de la Comunidad Valenciana, con el objetivo de elaborar nuevos platos que puedan añadirse a los menús.

Anexos: