



Valencia, 21 de marzo de 2012

Chufas dulces y saladas para aperitivos, en cremas untables y galletas

- Investigadores y alumnos de la UPV presentan el proyecto Delixuf, en el que han elaborado innovadores productos a partir de chufas ecológicas ablandadas
- El equipo de la UPV participará el próximo viernes con este proyecto en la fase nacional del concurso ÉcoTrophèlia 2012

Un equipo de investigadores y alumnos de la Universitat Politècnica de València han presentado esta mañana el proyecto Delixuf, con el que participarán el próximo viernes, 23 de marzo, en la fase nacional del concurso ÉcoTrophèlia 2012.

El equipo de la UPV ha elaborado innovadores productos a partir de chufas ecológicas ablandadas que sorprenden a los consumidores de encurtidos y frutos secos. En concreto, Delixuf presenta dos líneas de productos: chufas saladas (provenzal y mediterránea) y chufas dulces (tradicional y a la valenciana), que pueden degustarse además como aperitivos –chufa entera-, crema untable y galleta.

Las pruebas para la realización de estos productos se llevaron a cabo a nivel de laboratorio a partir de un procedimiento de ablandamiento de chufas patentado por la Universitat Politècnica de València e ideado por los investigadores del Grupo CUINA Purificación García Segovia y Javier Martínez Monzó.

Las chufas saladas están encurtidas en agua con vinagre y aromatizadas con ajo y orégano o bien con tomillo y romero; las dulces cuentan con una base de almíbar aromatizado a la naranja o vainilla con canela. “Las saladas son ideales para degustar durante el aperitivo con un buen vino blanco español o como ingrediente en ensaladas (rúgula o radicchio), arroces y cuscús; mientras, las dulces pueden degustarse como postre después de la comida, acompañando un queso fresco o curado, en helados y yogures, en elaboraciones pasteleras, acompañando el café o como ingrediente en preparaciones culinarias como patés y carnes rellenas”, apunta Vivian Barreto Palacios, estudiante del Master en Ingeniería de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.

Respecto a la crema, esta se obtiene tras un proceso de trituración, pudiéndose untar sobre tostadas, “brindando la energía necesaria para las actividades a realizar durante el día”. “Es una forma divertida, sana y segura de disfrutar de las chufas durante el desayuno o la merienda, incentivando el consumo de productos autóctonos”, destaca Esperanza Correia, estudiante también del Master en Ingeniería de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.

Finalmente, los productos Delixuf ofrecen una tercera posibilidad de degustación: la crema untable puede hornearse a fin de obtener galletas, perfectas para consumir como merienda o acompañamiento de comidas o bebidas, ya sea con café o té en el caso de las dulces o refresco para las saladas.

“Delixuf se adapta a las exigencias del consumidor ya que de un único producto se obtienen tres posibilidades de degustación por su fórmula exclusiva tres por uno: chufa entera, crema untable y galleta. Estos productos están diseñados para ofrecer una forma cómoda y sana de aperitivo con el valor añadido de ahorrar tiempo y dinero, adaptándose al rápido ritmo de la vida moderna con su presentación *listo para*



comer”, añade Esther Iglesias, miembro del equipo Delixuf de la UPV y alumna del Master en Ingeniería de Alimentos de la UPV.

De cara al futuro, los miembros del equipo de la UPV plantean la elaboración de nuevas combinaciones de sabores gracias al amplio abanico de maceraciones que se pueden realizar en las chufas ablandadas, incorporar la crema untable en rellenos de postres, bizcochos o fartons, diseñar productos aptos para diabéticos a partir del uso de jarabes de frutas a fin de que la chufa sin azúcares añadidos pueda ser ingerida por diabéticos compensados o formular productos idóneos para individuos que sufran de hipertensión arterial, disminuyendo el contenido en sal o utilizando sales potásicas.

ÉcoTrophéla

Los premios ÉcoTrophéla premian el carácter innovador en la elaboración de un producto relacionado con cualquiera de las disciplinas que contribuyen a generar conocimiento en el sector alimentario: nutrición, salud, seguridad alimentaria, gastronomía, ingeniería de procesos, sostenibilidad, etc.

Se enmarcan dentro del proyecto europeo EcoTroFood, financiado por la Comisión Europea a través del Programa de Competitividad e Innovación dentro de la Convocatoria EcoInnovation 2010. En España están promovidos y coordinados por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Datos de contacto:

Luis Zurano Conches

Unidad de Comunicación Científica-CTT

Universitat Politècnica de València

ciencia@upv.es

647422347

- Anexos:

-