



València, 21 de març de 2012

Xufes dolces i salades per a aperitius, en cremes untables i galetes

- Investigadors i alumnes de la UPV presenten el projecte Delixuf, en el qual han elaborat productes innovadors a partir de xufes ecològiques estovades
- L'equip de la UPV participarà divendres que ve amb aquest projecte en la fase nacional del concurs ÉcoTrophéla 2012

Un equip d'investigadors i alumnes de la Universitat Politècnica de València han presentat aquest matí el projecte Delixuf, amb el qual participaran divendres que ve, 23 de març, en la fase nacional del concurs ÉcoTrophéla 2012.

L'equip de la UPV ha elaborat productes innovadors a partir de xufes ecològiques ablanides que sorprenen els consumidors de confitats i fruita seca. En concret, Delixuf presenta dues línies de productes: xufes salades (provençal i mediterrània) i xufes dolces (tradicional i a la valenciana), que poden degustar-se a més com a aperitiu –xufa sencera–, crema untable i galeta.

Les proves per a la realització d'aquests productes es van dur a terme a nivell de laboratori a partir d'un procediment d'estovament de xufes patentat per la Universitat Politècnica de València i ideat pels investigadors del Grup CUINA Purificación García Segovia i Javier Martínez Monzó.

Les xufes salades estan confitades en aigua amb vinagre i aromatitzades amb all i orenga o bé amb timó i romaní; les dolces tenen una base d'almívar aromatitzat a la taronja o vainilla amb canyella. "Les salades són ideals per a degustar durant l'aperitiu amb un bon vi blanc espanyol o com a ingredient en amanides (de ruca o *radicchio*), arrossos i cuscús; mentre que les dolces poden degustar-se com a postres, acompanyant un formatge fresc o curat, en gelats i iogurts, en elaboracions pastisseres, acompanyant el cafè o com a ingredient en preparacions culinàries com ara patés i carns farcides", apunta Vivian Barreto Palacios, estudiant del Màster en Enginyeria d'Aliments de la Universitat Politècnica de València.

Respecte a la crema, aquesta s'obté després d'un procés de trituració, i es pot untar sobre torrades, "de manera que brinda l'energia necessària per a les activitats que cal realitzar durant el dia". "És una forma divertida, sana i segura de gaudir de les xufes durant el desdijuni o el berenar, amb la qual cosa s'incentiva el consum de productes autòctons", destaca Esperanza Correia, estudiant també del Màster en Enginyeria d'Aliments de la Universitat Politècnica de València.

Finalment, els productes Delixuf ofereixen una tercera possibilitat de degustació: la crema untable es pot enfornar a fi d'obtenir galetes, perfectes per a consumir-les com a berenar o acompanyament de menjar o beguda, ja siga amb cafè o te, en el cas de les dolces, o amb refresc, per a les salades.

"Delixuf s'adapta a les exigències del consumidor, ja que d'un únic producte s'obtenen tres possibilitats de



degustació per la fórmula exclusiva tres per un que presenta: xufa sencera, crema untable i galeta. Aquests productes estan dissenyats per a oferir una forma còmoda i sana d'aperitiu amb el valor afegit d'estalviar temps i diners, en adaptar-se al ràpid ritme de la vida moderna amb la presentació a punt per a consumir", afig Esther Iglesias, membre de l'equip Delixuf de la UPV i alumna del Màster en Enginyeria d'Aliments de la UPV.

De cara al futur, els membres de l'equip de la UPV plantegen elaborar noves combinacions de sabors gràcies a l'ampli ventall de maceracions que es poden realitzar en les xufes estovades; incorporar la crema untable en farciments de postres, bescuits o fartons; dissenyar productes aptes per a diabètics a partir de l'ús de xarops de fruites a fi que la xufa sense sucres afegits pugui ser ingerida per diabètics compensats, o formular productes idonis per a individus que patisquen hipertensió arterial, disminuint el contingut en sal o utilitzant sals potàssiques.

ÉcoTrophéla

Els premis ÉcoTrophéla premien el caràcter innovador en l'elaboració d'un producte relacionat amb qualsevol de les disciplines que contribueixen a generar coneixement en el sector alimentari: nutrició, salut, seguretat alimentària, gastronomia, enginyeria de processos, sostenibilitat, etc.

S'emmarquen dins del projecte europeu EcoTroFood, finançat per la Comissió Europea a través del Programa de Competitivitat i Innovació dins de la Convocatòria EcolInnovation 2010. A Espanya estan promoguts i coordinats per la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB).

Dades de contacte: Luis Zurano Conches

Unitat de Comunicació Científica-CTT
Universitat Politècnica de València
ciencia@upv.es
647422347

Annexos: