



València, 28 de setembre de 2012

Noves formes de degustar una orada

- Investigadors de la UPV dissenyen nous productes basats en l'orada per a contribuir a incrementar el consum de peix, fonamentalment en la població infantil.
- Fruit del seu treball, han dissenyat unes *salsitxes* d'orada que destaquen per l'alt contingut en peix –80% de la fórmula– i l'addició de fibres.
- Han estudiat també l'aplicació de la cocció i el fregit al buit per a l'elaboració de plats precuinats d'orada.

Investigadors de la Universitat Politècnica de València estan treballant en l'aplicació de noves tecnologies per al disseny i desenvolupament de nous productes d'orada procedents de l'aqüicultura. Fruit de les investigacions, han obtingut ja un nou producte, especialment dirigit al públic infantil: salsitxes d'orada enriquides amb fibres i sense espines, “la qual cosa resulta altament interessant per al consum dels més xicotets”, apunten els investigadors. Els treballs han sigut publicats en diferents publicacions científiques de l'àrea dels aliments; la publicació més recent va ser a la mitjanja de lany en *Food Bioprocess Technology*.

“El peix és un producte agroalimentari molt saludable, baix en greixos saturats i una excel·lent font de proteïnes essencials per a la nostra salut. No obstant això, no sol ajustar-se sempre a les preferències del consumidor actual. Segons diferents estudis qualitius amb consumidors, els no compradors pensen que el peix ofereix menor varietat pel que fa a sabors, és menys consistent que la carn, té una aparença física menys agradable en el moment de comprar i l'olor no és molt abelidora en el moment del consum”, apunta Amparo Andrés, investigadora del Grup CUINA de la UPV.

El producte dissenyat pels investigadors –salsitxes d'orada- pretén superar aquestes barreres. Destaca per l'alt contingut en peix –pràcticament el 80% de la fórmula– i per incorporar fibres solubles que faciliten el desenvolupament d'una flora intestinal beneficiosa.

“Si mantinguérem una dieta equilibrada amb un alt consum de fruites i verdures, fer un producte basat en el peix i ric en fibres podria resultar estrany. Però la realitat ens indica que el consum en xiquets i adolescents a l'Europa Occidental es basa en proteïnes i greixos, i amb prou faenes ingereixen aliments que els aporten fibra en la quantitat necessària per a cobrir les recomanacions diàries –la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària recomana una ingesta de fibra en adults de 25 a 30 g/dia”, apunta Amparo Andrés. A més, l'addició de fibres permet incrementar la vida útil del producte, ja que redueix l'activitat de l'aigua, augmenta la capacitat de retenció d'aquesta i impedeix el creixement de microorganismes.

Els investigadors de la UPV han estudiat també l'aplicació de la cocció i el fregit al buit per a l'elaboració de plats precuinats amb valor nutricional equilibrat.

En el desenvolupament d'aquests treballs, han participat també investigadors del Grup d'Aqüicultura i



Biodiversitat, pertanyents a l'Institut de Ciència i Tecnologia Animal de la Universitat Politècnica de València.

Datos de contacto:

Luis Zurano Conches

Unidad de Comunicación Científica-CTT

Universitat Politècnica de València

ciencia@upv.es

647422347

- **Anexos:**

