



Valencia, 21 de septiembre de 2012

### Nuevas formas de degustar una dorada

- Investigadores de la UPV diseñan nuevos productos a base de dorada para contribuir a incrementar el consumo de pescado, fundamentalmente en la población infantil
- Fruto de su trabajo, han diseñado unas “salchichas” de dorada que destacan por su alto contenido en pescado -80% de su formulación- y la adición de fibras
- Han estudiado también la aplicación de la cocción y fritura al vacío para la elaboración de platos precocinados de dorada

Investigadores de la Universitat Politècnica de València están trabajando en la aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de nuevos productos de dorada procedentes de acuicultura. Fruto de sus investigaciones, han obtenido ya un nuevo producto, especialmente dirigido al público infantil: salchichas de dorada enriquecidas con fibras y sin espinas, “lo cual resulta altamente interesante para el consumo de los más pequeños”, apuntan los investigadores. Los trabajos han sido publicados en diferentes publicaciones científicas del área de alimentos; la publicación más reciente fue a mediados de este año en *Food Bioprocess Technology*.

“El pescado es un producto agroalimentario muy saludable, bajo en grasas saturadas y con una excelente fuente de proteínas esenciales para nuestra salud. Sin embargo, no suele ajustarse siempre a las preferencias del consumidor actual. Según diferentes estudios cualitativos con consumidores, los no compradores piensan que el pescado ofrece menor variedad en términos de sabores, es menos consistente que la carne, tiene una apariencia física menos agradable en el momento de compra y su olor no es muy apetecible en el momento de consumo”, apunta Amparo Andrés, investigadora del Grupo CUINA de la UPV.

El producto diseñado por los investigadores –salchichas de dorada- pretende superar estas barreras. Destaca por su alto contenido en pescado –prácticamente el 80% de su formulación- y por incorporar fibras solubles que facilitan el desarrollo de una flora intestinal beneficiosa.

“Si mantuviésemos una dieta equilibrada con alto consumo de frutas y verduras, hacer un producto a base de pescado rico en fibras podría resultar extraño. Pero la realidad nos indica que el consumo en niños y adolescentes en Europa Occidental se basa en proteínas y grasas y apenas ingieren alimentos que les aporten la fibra en la cantidad necesaria para cubrir las recomendaciones diarias -la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria recomienda una ingesta de fibra en adultos de 25 a 30 g/día”, apunta Amparo Andrés. Además, la adición de fibras permite incrementar la vida útil del producto, ya que reduce la actividad de agua y aumenta la capacidad de retención de la misma, impidiendo el crecimiento de microorganismos.

Los investigadores de la UPV han estudiado también la aplicación de la cocción y fritura al vacío para la



elaboración de platos precocinados con valor nutricional equilibrado

En el desarrollo de estos trabajos, han participado también investigadores del Grupo de Acuicultura y Biodiversidad, pertenecientes al Instituto de Ciencia y Tecnología 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:**

