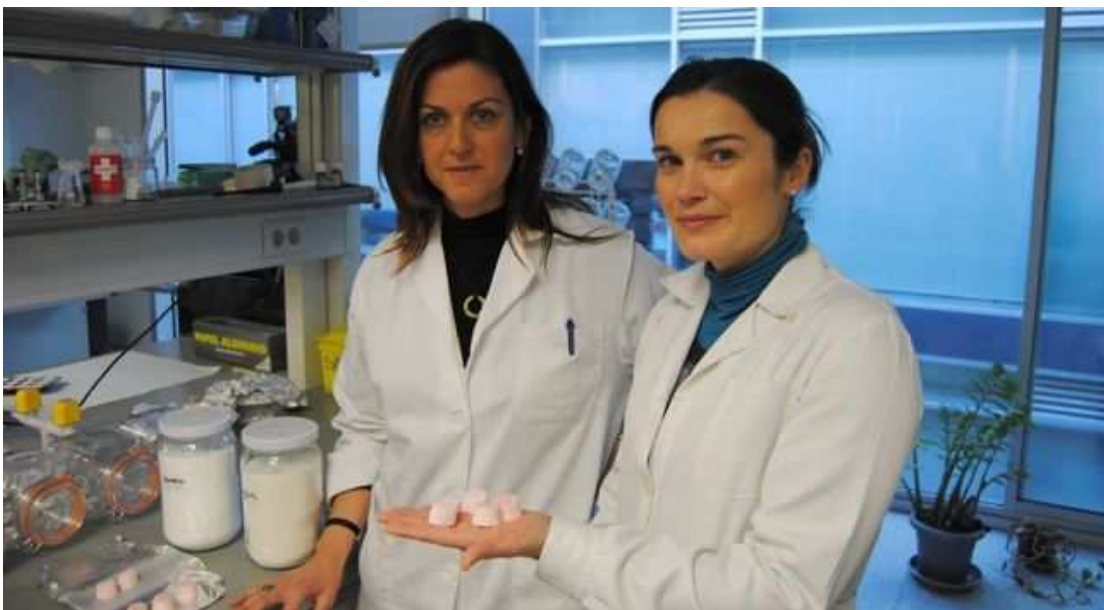


Golosinas saludables

Última revisión Lunes 21 de enero de 2013



El estudio se ha centrado en la fabricación de espumas del tipo nube de azúcar. UPV

Investigadoras del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la [Universitat Politècnica de València](#) han desarrollado una nueva formulación para la obtención de **golosinas saludables**, dirigida a la fabricación de espumas del tipo nube de azúcar. Dicha fórmula permite obtener un producto que no provoca [caries](#) y con fibra, que favorece el tránsito intestinal. Además, las nuevas espumas obtenidas destacan por su **bajo índice glicémico e insulinémico**, es decir, no provocan picos de glucosa en sangre. La clave reside en la sustitución de los azúcares habitualmente utilizados en la fabricación de estos productos por otros dos ingredientes, un azúcar (la isomaltulosa) y una fibra soluble (la oligofruktosa).

«Nuestro objetivo era ofrecer a los más pequeños un producto con los mismos atributos sensoriales que las golosinas convencionales pero sin los inconvenientes típicos de estos productos, es decir, que no provocara caries y que al mismo tiempo aportaran algún beneficio adicional como el que da la fibra. En este sentido, el aporte energético y el dulzor de la isomaltulosa es similar al de la sacarosa pero la ventaja es que no es cariogénica; además, se libera lentamente en la sangre y apenas tiene un leve efecto sobre los niveles de insulina en el cuerpo», apunta Marisa Castelló, investigadora del IIAD.

Respecto a la oligofructosa, se trata de una fibra de sabor dulce que se convierte en un ingrediente «**perfecto**» para la elaboración de un producto más saludable.

Ensayos

En su estudio, las investigadoras de la UPV partieron de una formulación básica compuesta por un 36% de agua, un 60% de azúcares -de los que un 60% era jarabe de glucosa y un 40% sacarosa- y un 4% de gelatina. Para la obtención del nuevo producto, las investigadoras de la UPV sustituyeron el total de los azúcares por isomaltulosa y oligofructosa. Posteriormente, llevaron a cabo en sus laboratorios una serie de ensayos instrumentales para determinar sus principales características de color y textura, así como de pruebas sensoriales para evaluar la aceptación final del producto.

«Nuestro siguiente reto es añadir algún ingrediente funcional que incremente el valor nutricional de este producto, por ejemplo, para incorporar propiedades antioxidantes, para lo cual se están evaluando ingredientes con esta funcionalidad», añade Ana Andrés, directora del IIAD.

La reformulación de productos tradicionales en general, y en particular el producto desarrollado por este equipo, constituye una oportunidad para la **innovación en las empresas del sector de los dulces y confitería**, lo que les permitiría diferenciar y diversificar su cartera de productos, atendiendo a la cada vez más creciente demanda de productos saludables