

YOLANDA PÉREZ. LOGROÑO

## Se acabó el no tomar una buena taza de cacao

### Fernando Brizuela recibe un premio por incorporar los últimos avances dietéticos al cacao en polvo

¿Le gustaría tomar un buena taza de leche con cacao y los kilos de más o la diabetes no se lo permiten? No se preocupe más por ello; porque ahora, gracias al proyecto de Fernando Brizuela, ex alumno de la Universidad de La Rioja, su suplicio se ha acabado. Este innovador producto, más energético, menos grasa y para todos los públicos, le ha merecido el segundo premio del 'IV Certamen Nacional Víctor Moreno Márquez'.

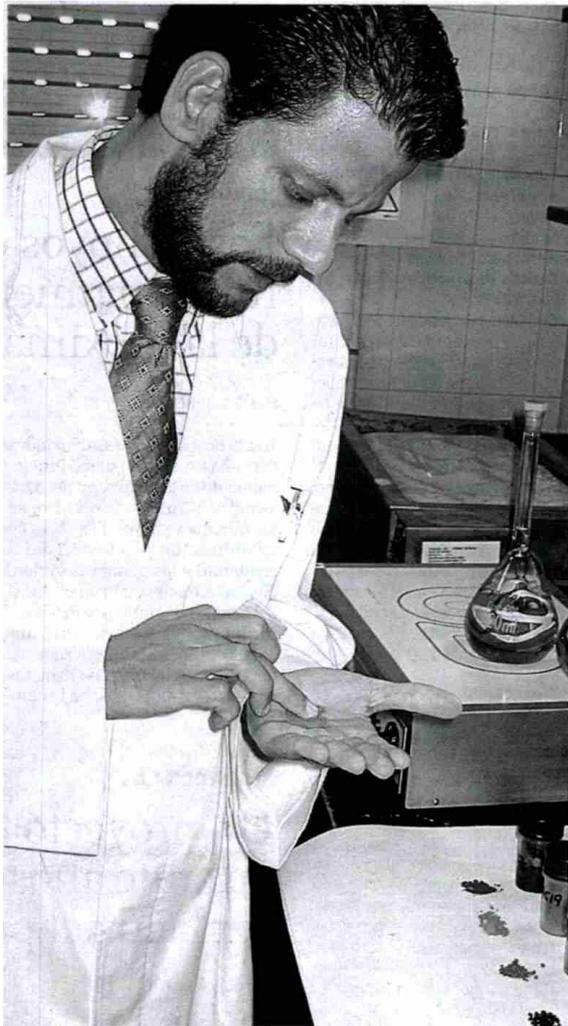
Tal y como explica este ingeniero técnico agrícola, de 32 años, las diferencias con el resto de cacaos en polvo estriban, sobre todo, en los ingredientes. «He seleccionado hidratos de carbono que pudieran ser aptos para el consumo de todos. Además, he buscado nuevos ingredientes que reportasen un alto valor añadido al producto final. Ingredientes relacionados, sobre todo, con el aporte de fibras y la incorporación de un complejo multivitamínico», aclara Brizuela, para quien este alimento puede ser muy recomendable para los deportistas.

El *quid* de este producto también está en las grasas. Se trata de un cacao desgrasado, con tan sólo entre un 8 y un 12 por ciento de materia grasa, que se encuentra alcalinizado y lecitinado. En castellano: se intenta aumentar el ph del producto para conseguir una mayor solubilidad. Es más, así se logra neutralizar los ácidos grasos. A quién no le molesta encontrar grumos girando por su vaso o engordar unos kilitos, sobre todo, en verano.

Se preguntará cómo es esto posible. Pues bien, según este joven investigador, en la operación básica de prensado que se hace, que es de donde se obtiene la torta de cacao, se extrae la mayor parte de la manteca, materia en la que se encuentra el contenido graso.

#### Comercialización viable

Todas estas novedades, además de su viabilidad, convierten al proyecto en una posible aplicación en el sector industrial. «Por el pronóstico de la evolución del mercado mundial cacaotero, se ve que la producción va a crecer. En España, además, se está apostando por productos de valor añadido y funcionales, que reporten benefi-



EN EL LABORATORIO. Brizuela examina unos granos de cacao. / L.R.

#### DIFERENCIAS BÁSICAS

- ▶ **Más energético:** Lleva una aporte de proteínas y minerales muy importante. En otros cacaos, sin embargo, se destruyen en los tratamientos térmicos. De ahí que sea especialmente recomendable para deportistas, porque tiene un aporte vitamínico equivalente a la ingesta diaria necesaria.
- ▶ **Menos grasa:** Es un cacao desgrasado, con tan sólo entre un 8 y un 12 por ciento de materia grasa.
- ▶ **Alcalinizado y lecitinado:** La alcalinización consiste en un tratamiento químico que aumenta el ph del producto para conseguir una mayor solubilidad. Así se evitan los indeseados grumos.
- ▶ **Para todos los públicos:** Lleva una selección de hidratos de carbono que son aptos para el consumo de todos.

cios para el consumidor; por lo que yo no dudo que sea comercializable», dice Brizuela, quien asegura que «aunque hay que hacer una fuerte inversión, se recupera en cinco años, aproximadamente».

Lo cierto, sin embargo, es que sus posibilidades de comercialización no son tan fáciles como aparentan. Ya a la hora de solicitar ayuda empresarial en su proyecto de fin de carrera, este riojano de adopción se las vio y deseó: «Pedi la colaboración de varias empresas para investigar el proyecto, pero ninguna me contestaba. Entonces, pensé que no había espíritu investigador en España, pero me di cuenta que estaba equivocado cuando recibí la llamada de chocolates Trapa». Ahora, un año después, al recibir el premio 'Victor Moreno Márquez', Brizuela piensa de nuevo en comercializar este cacao para todos los públicos.

FERNANDO BRIZUELA  
INGENIERO AGRÍCOLA



«Quiero que se comercialice para que nadie se prive»

Y.P. LOGROÑO

Desde pequeño quiso ser veterinario y seguir los pasos de su padre; pero, casualidades de la vida, Fernando Brizuela acabó en Logroño estudiando Ingeniería Técnica Agrícola. Su esfuerzo se ha visto ahora recompensado al recibir un segundo premio en el Certamen 'Victor Moreno Márquez' por su proyecto de fin de carrera.

— **¿Cómo surge su idea de elaborar un cacao en polvo soluble para todos los públicos?**

— Como tenía experiencia en el sector, al haber trabajado en el departamento de chocolates de Nestlé y en el de Trapa, decidí presentar un proyecto de fin de carrera relacionado con este campo.

— **¿Tiene intención de comercializar este innovador producto?**

— Lo cierto es que el trabajo no me ha permitido ponerme en contacto con ninguna empresa; pero por supuesto que me gustaría. Así, tanto los diabéticos como las personas que siguen un régimen no tendrían por qué privarse.