



Científicos españoles crean el aperitivo perfecto: es sano y no engorda

▶ Un equipo del CSIC y el chef Mario Sandoval han patentado el nuevo alimento, fabricado con derivados del huevo

MAOLIS CASTRO
 MADRID

Los crujientes de tomate, albahaca y aceituna, los suspiros de merengue, las galletas saladas y hasta los bombones y helados dejarán de asociarse a un consumo elevado de grasa. Un equipo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha desarrollado una nueva gama de alimentos de diferentes sabores y texturas a partir de las proteínas del huevo. Lo han conseguido gracias a una novedosa técnica basada en la hidrólisis química o enzimática de la clara del huevo que elimina los lácteos, el azúcar procesado y las frituras.

Los nuevos productos, presentados ayer en una rueda de prensa por Marta Miguel, investigadora del CSIC, y Mario Sandoval, chef del restaurante Coque en Madrid, están dirigidos especialmente a los niños, los deportistas y las personas con sobrepeso, intolerancia a la lactosa, diabéticas y mayores de edad. Solo los alérgicos al huevo no podrán consumir estos productos. «Se trata de alimentos con una fuente de proteínas de alta calidad que sustituye a los *snacks*. Esto es una muestra de que la ciencia de España puede llegar a todos», dijo Miguel.

La gama de alimentos podría salir al mercado comercial en 2016. Luis Aular, propietario de la empresa American Logistic Corporation (ALC), financia el novedoso producto. «Queremos ofrecer, inicialmente, los alimentos en España, Estados Unidos, México y Panamá. Pero, por supuesto, pretendemos que el consumo se extienda a nivel global. Es un producto que, incluso, podría suministrar todos los nutrientes que necesita un niño al día», explicó a ABC.

Helados que no se derriten

Los helados desarrollados por los científicos del CSIC y el cocinero Sandoval tienen una particularidad: no se derriten a temperatura ambiente. «Son cremosos y agradables al paladar», aseguró el cocinero madrileño.

No solo se ofrecen helados que no se deshacen en el menú. Los quesos elaborados con huevo son otra novedad promocionada por estos científicos.

Sandoval colabora con el equipo del

La nueva gama creada incluye bombones, galletas y *snacks* salados



Marta Miguel, investigadora del CSIC, junto al chef Mario Sandoval

CISC desde hace años. «No fue fácil al principio. Nos gustaba la textura y la forma en que se cocinaba, pero el sabor era amargo. Así comenzamos a estudiar las diversas formas de convertir estos productos en agradables para el paladar», explicó Sandoval.

Los aperitivos se obtienen después de tratar la clara de huevo con una enzima que rompe las proteínas en fragmentos de menor tamaño, un proce-

so denominado hidrólisis, que permite tener una extensa variedad de texturas nuevas. Este proceso, denominado hidrólisis química o enzimática, es muy similar al que se lleva a cabo durante la digestión gastrointestinal, según los científicos. «Se trata de un producto muy versátil. Cada día descubrimos que se puede utilizar en nuevos platos», asegura Sandoval.

El equipo español del CISC patentó

Propiedades

Antihipertensivo

El producto derivado de la clara de huevo «hidrolizada» tiene propiedades contra la hipertensión arterial, según científicos.

Alto en proteínas

Los alimentos desarrollados por el equipo del CSIC aportan las mismas proteínas que la carne y la leche.

Sin grasas, azúcares...

... ni lácteos. El sabor dulce se obtiene con edulcorantes.

Rico en nutrientes

Está pensado para niños, deportistas y a personas con sobrepeso o intolerancia a la lactosa. Solo los alérgicos al huevo están excluidos

la clara de huevo «hidrolizada» en enero de 2013, pero el desarrollo de los productos derivados se ha licenciado recientemente a ALC. El CSIC se ha embolsado el dinero de la patente, que revertirá en nueva investigación.

Años de investigación

Marta Miguel, que lidera el grupo de investigadores del CSIC, lleva más de una década dedicada a la búsqueda de este hallazgo. «Hace años decidimos investigar el huevo más a fondo, para poder utilizarlo como fuente natural y saludable en la prevención y tratamiento de distintas patologías», señaló.

Sus investigaciones están enfocadas a mejorar la calidad de los alimen-



tos que se consumen en la actualidad. «Una de las principales desventajas de estos alimentos de picoteo es que su elevado consumo se ha relacionado directamente con la aparición de enfermedades como la diabetes, la obesidad y el cáncer, entre otras. Es importante destacar, además, que son consumidos por la población infantil, ya que son una opción fácil y muy tentadora por su atractivo modo de presentación y su facilidad de consumo», explicó.