

ÚLTIMAS NOTICIAS

**15:53 Canarias pide la suspensión cautelar de las ...**

**15:47 El asesinato de Toulouse murió de un disparo d...**

**15:45 IU critica pretender erradicar la prostituci...**

# Llegan las chufas dulces y saladas para aperitivos, crema unttable y galleta

21/03/2012 - 17:22

Un equipo de investigadores y alumnos de la Universitat Politècnica de València ha elaborado dos líneas de productos a partir de chufas ecológicas ablandadas: chufas saladas (provenzal y mediterránea) y chufas dulces (tradicional y a la valenciana), que pueden degustarse además como aperitivos -chufa entera-, crema unttable y galleta.

VALENCIA, 21 (EUROPA PRESS)

Un equipo de investigadores y alumnos de la Universitat Politècnica de València ha elaborado dos líneas de productos a partir de chufas ecológicas ablandadas: chufas saladas (provenzal y mediterránea) y chufas dulces (tradicional y a la valenciana), que pueden degustarse además como aperitivos -chufa entera-, crema unttable y galleta.

Según ha informado esta institución académica en un comunicado, los investigadores y alumnos sí que participarán con este proyecto Delixuf el próximo viernes, 23 de marzo, en la fase nacional del concurso ÉcoTrophèia 2012.

Las pruebas para la realización de estos productos se llevaron a cabo a nivel de laboratorio a partir de un procedimiento de ablandamiento de chufas patentado por la Universitat Politècnica de València e ideado por los investigadores del Grupo CUINA de la UPV, Purificación García Segovia y Javier Martínez Monzó. Las chufas saladas están encurtidas en agua con vinagre y aromatizadas con ajo y orégano o bien con tomillo y romero; las dulces cuentan con una base de almíbar aromatizado a la naranja o vainilla con canela.

Vivian Barreto Palacios, estudiante del Master en Ingeniería de Alimentos de la Universitat Politècnica de València, ha explicado que las saladas son "ideales" para "degustar durante el aperitivo con un buen vino blanco español o como ingrediente en ensaladas (rúgula o radicchio), arroces y cuscús".

Por su parte, aconseja degustar las dulces como postre después de la comida, acompañando un queso fresco o curado, en helados y yogures, en elaboraciones pasteleras, acompañando el café o como ingrediente en preparaciones culinarias como patés y carnes rellenas.

Respecto a la crema, esta se obtiene tras un proceso de trituración, pudiéndose untar sobre tostadas, "brindando la energía necesaria para las actividades a realizar durante el día". "Es una forma divertida, sana y segura de disfrutar de las chufas durante el desayuno o la merienda, incentivando el consumo de productos autóctonos", destaca Esperanza Correia, estudiante también del Master en Ingeniería de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.

## CREMA UNTTABLE

Finalmente, los productos Delixuf ofrecen una tercera posibilidad de degustación: la crema unttable puede hornearse a fin de obtener galletas, perfectas para consumir como merienda o acompañamiento de comidas o bebidas, ya sea con café o té en el caso de las dulces o refresco para las saladas.

De este modo, Esther Iglesias, miembro del equipo Delixuf de la UPV y alumna del Master en Ingeniería de Alimentos de la UPV, destaca que Delixuf "se adapta a las exigencias del consumidor" ya que de un único

producto se obtienen tres posibilidades de degustación por su fórmula exclusiva tres por uno: chufa entera, crema untable y galleta.

De cara al futuro, los miembros del equipo de la UPV plantean la elaboración de nuevas combinaciones de sabores gracias "al amplio abanico" de maceraciones que se pueden realizar en las chufas ablandadas, incorporar la crema untable en rellenos de postres, bizcochos o fartons, diseñar productos aptos para diabéticos a partir del uso de jarabes de frutas a fin de que la chufa sin azúcares añadidos pueda ser ingerida por diabéticos compensados o formular productos idóneos para individuos que sufran de hipertensión arterial, disminuyendo el contenido en sal o utilizando sales potásicas.



### Te explicamos Forex

Descubre cómo funciona el trading a través de nuestro pack de formación gratuito, pídelo!

» [Pincha aquí](#)



### Curso Graduado en ESO

Completa tu formación a tu ritmo. A distancia. ¿A qué esperas?

» [Pincha aquí](#)



### Subescaleras Seguro

Sin obras y sencillo. Excelente relación calidad/precio y servicio oficial nacional ThyssenKrupp.

» [Pincha aquí](#)



### Hotel 4\* Madrid por 46€

46€ en lugar de 65€ para 4\* en Madrid. Compara precios y ahorra un 30%. | [trivago.es](#)

» [Pincha aquí](#)

Publicidad  Ligatus

Ecoprensa S.A. - Todos los derechos reservados | Cloud Hosting en Acens