

INVESTIGADORES DE LA UPV

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

Directorio Universitat Politècnica València Delixuf Master Ingeniería Alimentos Universitat Politècnica València Vivian Barreto Palacios

1 Deja tu comentario

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

5 enviar

menear tuenti

0

Anuncios Google

Gestión de la Innovación

Flexible, Completa, Adaptable, Líder en empresas innovadoras www.CRITflow.com

Formadoras de cajas

Precinto y Cola Caliente 10 a 25 cajas/min www.atp-packaging.com

Burgo de Arias

Échale imaginación con Burgo de Arias y crea fantásticas recetas. www.echaleimaginacio...

Soldadura termoplásticos

PVC, PE, PP, PVDF, CPVC, etc Tuberías, depósitos, estructuras www.coyma.net



VALENCIA, 21 Mar. (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 ÉcoTrophèlia 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 almibar 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

CHANCE FAMOSOS Y MODA



DEPORTES



Más Leídas Más Noticias

1. Uruguay asume su responsabilidad por una desaparición durante la dictadura
2. Draghi considera que lo peor de la crisis "ya ha pasado"
3. Un total de 3.500 fieles recibirán mañana al Papa a su llegada a México junto con un coro y un grupo mariachi
4. Chrome supera por primera vez a Internet Explorer, al menos por un día
5. Ordenan investigar la muerte de 11

degustación: la crema untable 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.

Cemento Demoledor

También hacemos las perforaciones Cemento expansivo, cemento demoledor alquileresmadridnorte.com

Anuncios Google

VÍDEOS DESTACADOS



Lectores de esta noticia también han leído:

[Waterpolo/Copa Reina.- \(Previa\) El CN Sabadell busca el doblete en Dos Hermanas](#)

[Juan José Cortés denuncia ataques del PSOE con "mala intención"](#)

[Economía/Bolsa.- El Ibex cede un 1,4% por el castigo a la banca y la prima se tensa a 360 puntos](#)

[Economía/AVE.- ACS constrúa un tramo de 167 kilómetros del AVE portugués que ha sido suspendido](#)

[Los embalses pierden 200 hectómetros aunque siguen al 62 por ciento](#)

[Deja tu comentario](#) - [Crea una cuenta nueva](#) - [Inicia sesión con Facebook](#)

COMENTARIOS DE LOS LECTORES (1)

#1 EL EQUIPO DELIXUF - UPV
(Usuario no registrado)
a las 09:39

Busca Delixuf en facebook e infórmate de todas nuestras novedades!!

[Accede con tu cuenta](#) - [Crea una cuenta nueva](#) - [Inicia sesión con Facebook](#)

COMENTAR ESTA NOTICIA (COMO USUARIO INVITADO)

Firma: (Usuario sin registrar)

- [Accede con tu cuenta](#)

- 6. Cráteres profundos en Mercurio podrían mantener agua helada
- 7. Griñán: Con el PP "estamos recibiendo regalitos de casi todos los ministerios"
- 8. Alonso: "No esperamos grandes milagros porque los coches son idénticos"
- 9. Habrá una nueva adaptación de 1984, la

Búscanos en Facebook [facebook](#)



A 19,326 personas les gusta **Europa Press**.



Plug-in social de Facebook

LA ACTUALIDAD MÁS VISITADA EN WWW.EUROPAPRESS.ES