



TRADUCTOR

[Google Translate My Page](#)


CONCURSO DE FOOD TRAVEL AND WINE



LO ÚLTIMO

- [CHUFAS DULCES Y SALADAS PARA APERITIVOS, EN CREMAS UNTABLES Y GALLETAS](#)
- [CHILES EN NOGADA EN CIUDAD DE MÉXICO](#)
- [PIZZA FINA Y COCAS INDIVIDUALES DE VERDURAS](#)
- [PALETILLA DE CORDERO GUISADA CON PEDRO XIMÉNEZ](#)
- [PAN DE CEBOLLA](#)

TIENDAS

- [ALAMBIQUE](#)
- [ARTEPAN](#)
- [ASIÁTICA \(Mercat Central de València\)](#)
- [BEBE-TÉ](#)
- [BODEGAS SANTAMARÍA LÓPEZ](#)
- [BUENAS MIGAS](#)
- [CLUB DE LA CEPA](#)
- [COOKING CLUB](#)
- [DEGUSTA'M](#)
- [DEGUSTO](#)
- [DELICATESSEN ARGENTINO](#)

MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2012

CHUFAS DULCES Y SALADAS PARA APERITIVOS, EN CREMAS UNTABLES Y GALLETAS



Un equipo de investigadores, y alumnos de la de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN) de la Universitat Politècnica de València han presentado esta mañana el proyecto Delixuf, con el que participarán el próximo viernes, 23 de marzo, en la fase nacional del concurso ÉcoTrophèlia 2012.

El equipo de la UPV ha elaborado innovadores productos a partir de chufas ecológicas ablandadas que sorprenden a los consumidores de encurtidos y frutos secos. En concreto, Delixuf presenta dos líneas de productos: chufas saladas (provenzal y mediterránea) y chufas dulces (tradicional y a la valenciana), que pueden degustarse además como aperitivos (chufa entera), crema untable y galleta.

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 y profesores de la ETSIAMN 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. "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; mientras, las dulces pueden degustarse 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", apunta Vivian Barreto Palacios, estudiante del Máster en Ingeniería de Alimentos impartido por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN) de la Universitat Politècnica de València.

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 Máster en Ingeniería de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.

DATOS PERSONALES



El Oteador de los Mercados
Valencia, Comunidad Valenciana, Spain
[Ver todo mi perfil](#)

LA CUCHARA CURIOSA EN FACEBOOK

[Oteador de los Mercados](#)


Nombre:
Oteador de los Mercados

[Crea tu insignia](#)
[Segui @juanba_69](#)

REDES

[Share this on Facebook](#)
[Tweet this](#)
[View stats](#)
[Get more gadgets for your site](#)

SITIOS OLFATEADOS

- [A LAS 3 DE LA TARDE](#)
- [A MI ME GUSTA COMER](#)
- [ADICTOS A LA LUJURIA \(Todo sobre Vinos\)](#)
- [ALITER DULCIA](#)
- [APRENDIZ DE CHEF](#)
- [ASOPAIPAS](#)
- [AUX DELICES DES GOURMETS](#)
- [BITÁCORA CULINARIA](#)
- [BLOG DE CUINA](#)
- [BUENAS MIGAS](#)
- [CANYA Y AZUCAR](#)
- [CARLOS VALENCIA](#)
- [CHEFURI BLOG](#)
- [CHIC SOUFFLE](#)
- [COCINANDO CON NEUS](#)
- [COCINANDO EN CASA](#)
- [COCINANDO EN CASA DE JUANICO](#)
- [COCINANDO EN UN RINCON DEL MUNDO](#)
- [COCINANDO ENTRE OLIVOS](#)
- [COCINISIMA](#)
- [COSAS CON ENCANTO](#)
- [CUADERNOS DE COCINA ORIENTAL](#)
- [CUCINARE, CHE PASSIONE !](#)

- DISFRUTESSEN
- EL BUEN GOURMET (productos ecológicos)
- EL COLMADITO ITALIANO
- ELITE GOURMET
- ETXEBE
- FENOLL
- HAZLOPRO
- IDIAZABAL
- LA CATEDRAL DE NAVARRA
- LA CESTA VERDE
- LA CHINATA
- LA GERGALEÑA
- LA MAISON BELGE
- LA MASIA DE LA BOQUERIA
- LA PALMA
- LA PETITE PLANÈTHÉ (Tés de todo el mundo)
- LAS AÑADAS DE ESPAÑA
- MAX XARCUTERS
- MERCADO CENTRAL
- MERCADO DE LA BOQUERIA
- MERCADO DE SAN MIGUEL
- MIL HISTORIAS (Huerta Ecológica)
- MUNDO ECOLÓGICO
- MUY DE MIGUEL
- NARANJAS LOLA
- NIUTTÉ
- PALADARTE
- PANADERIA TURRIS
- PORTO-MUÑOS (LAS VERDURAS DEL MAR)
- TOMATES LOLA
- VALÈNCIA GASTRONÒMICA
- VICTOFER (Conservas Artesanas)

RESTAURANTES

- ADOLFO (TOLEDO)
- AL-JAIMA (BARCELONA)
- ALBACAR (VALENCIA)
- ALHAMBRA (PAMPLONA)
- ATMOSPHERE (VALENCIA)
- AZ-ZAIT (SEVILLA)
- CA SENTO (VALENCIA)
- CAN BOSCH (CAMBRILS PORT-TARRAGONA)
- CARMÉ RUSCALLEDÀ (SANT POL DE MAR-BARCELONA)
- CASA GERARDO (PRENDES-ASTURIAS)
- CASA JAIME (PEÑISCOLA-CASTELLÓN)
- CASA LA ABUELA (XATIVA-VALENCIA)
- CASA MINGO (MADRID)
- CASA PIRULA (ECIJA-CÓRDOBA)
- CASA ROBLES (SEVILLA)
- DIVERXO (MADRID)
- EGAÑA ORIZA (SEVILLA)
- EL CABAÑAL (VALENCIA)
- EL CELLER DE CAN ROCA (GIRONA)
- EL CHURRASCO (CÓRDOBA)
- EL MERCAO (PAMPLONA)
- EL OLMO (DEIÀ-MALLORCA)
- EL PORTALON (MTORIA-GASTEIZ)
- EL PUNTILLO (ADAHUESCA-HUESCA)
- ERMITA (GRANADA)
- FUENTEBRO (FONTIBRE-CANTABRIA)
- GAYARRE (ZARAGOZA)
- JAYLU (SEVILLA)
- L'ARMELE (SAGUNT-VALENCIA)
- LA CUCHARA DE SAN TELMO (SAN SEBASTIAN)
- LA SUCURSAL (VALENCIA)
- LAS BODEGAS (CHUULLA-VALENCIA)
- LOS CUATRO TIEMPOS (TOLEDO)
- MIRADOR DE MORAYMA (GRANADA)
- MONTULL (SALZADELLA-CASTELLÓN)



Finalmente, los productos Delixuf ofrecen una tercera posibilidad de 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.

"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. Estos productos están diseñados para ofrecer una forma cómoda y sana de aperitivo con el valor añadido de ahorrar tiempo y dinero, adaptándose al rápido ritmo de la vida moderna con su presentación listo para comer", añade Esther Iglesias, miembro del equipo Delixuf de la UPV y alumna del Máster en Ingeniería de Alimentos de la UPV.

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.



EcoTrophéla

Los premios EcoTrophéla premian el carácter innovador en la elaboración de un producto relacionado con cualquiera de las disciplinas que contribuyen a generar conocimiento en el sector alimentario: nutrición, salud, seguridad alimentaria, gastronomía, ingeniería de procesos, sostenibilidad, etc.

Se enmarcan dentro del proyecto europeo EcoTroFood, financiado por la Comisión Europea a través del Programa de Competitividad e Innovación dentro de la Convocatoria EcolInnovation 2010. En España están promovidos y coordinados por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Publicado por [El Oteador de los Mercados](#) en 16:35

+2 Recomendar esto en Google



Etiquetas: [INFORMACIÓN](#)

13 comentarios:



Delicias Baruz Mar 21, 2012 08:54 AM

Tiene que estar de pecado la untable, para preparar ricos aperitivos y salsas. Un abrazo, Clara.

[Responder](#)

- DELIKAT ESSENCES
- DIARIO DE UN ABURRIDO
- DIARIO DEL GOURMET DE PROVINCIAS
- DIRECTO AL PALADAR
- EL ADEZEZO
- EL ARTE DE LA COCINA
- EL BLOG DE EU
- EL COCINERO ANDALUZ
- EL FUTURO BLOGUERO (LAZY BLOG)
- EN ROC A LA CUINA
- ENTRA EN MI COCINA
- FOR THE LOVE OF FOOD, TRAVEL AND WINE
- GARBANCITA (H-D en mi cocina)
- GASTRO PUNT CAT
- GASTRONAUTAS
- GASTRONOMÍA ACTIVA
- GASTRONOMÍA Y CIA
- HECHO EN CASA
- HECHO EN MI COCINA
- IN CUCINA
- INDIAN FOOD (cocina india)
- LA BAMBINA IN CUCINA
- LA COCINA DE AMANDITA
- LA COCINA DE BAROLO
- LA COCINA DE LAS PACAS
- LA COCINA DE LAURITELES
- LA COCINA DE LECHUZA
- LA COCINA DE MESILDA
- LA COCINA DE PANDORA
- LA COCINA PASO A PASO
- LA COCINA SIN COMPLICACIONES
- LA COCINERA DE BÉTULO
- LAS RECETAS DE ST. HILARI
- LEBANESE RECIPES (Cocina Libanesa)
- LES MILLES ET UN DELICE DE LEXIBULE
- L'EXQUISIT
- MADRID TIENE MIGA
- MERCADO CALABAJIO
- MI RINCÓN DE RECETAS
- MIS TRUCOS DE COCINA
- MUCHO GUSTO
- MY SINGAPORE KITCHEN (cocina Indonesia)
- NOT HEMINGWAY'S SPAIN
- NUEVA COCINA MARROQUÍ
- PAN CON L'OUO
- PANIS NOSTRUM
- PEROL Y MORTERO
- PIMIENTA ROSA
- PISTO Y NOPISTO
- PREMA'S THALIGAI (cocina Indonesia)
- RECETAS DE COCINA
- RECETAS Y CONDIMENTOS
- RESCATANDO RECETAS
- SABORES DE VIENA
- SAL Y AZÚCAR
- SAVEURS ET GOURMANDISES
- SHIROI NEKO (Gastronomía japonesa)
- SUCRE SALE... ET VICEVERSA
- TAPAPEDIA
- TODO SOBRE QUESOS
- TUS RECETAS TV
- TVCOCINA-VIDEOS Y RECETAS DE COCINA
- UMAMI MADRID
- VISC A LA CUINA
- WEBS FRITOS
- ZESTY SOUTH INDIAN KITCHEN

SEGUIDORES