



**Destacamos** [Asesino de Toulouse](#) [Villarreal-Real Madrid](#) [Imán Terrassa](#) [Mali](#) [Elecciones andaluzas](#)

[Acceso y suscripción](#) | [Webs del Grupo](#) ▾ | [LV Papel](#) ▾

Jueves, 22 de marzo 2012

# Valencia

 

[Ediciones](#) [Quiero](#) ▾ [Temas](#) | [Al minuto](#) | [Lo más](#) | [La Vanguardia TV](#) | [Fotos](#) | [Gráficos](#)

[Portada](#) [Internacional](#) [Política](#) [Economía](#) [Sucesos](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [Vida](#) [Tecnología](#) [Cultura](#) [Gente](#) [Ocio](#) [Participación](#) [Hemeroteca](#)

Valencia

PARTICIPARÁN EN CONCURSO ÉCOTROPHÈLIA 2012

# Investigadores de las UPV elaboran chufas dulces y saladas para aperitivos, crema unttable y galleta

Valencia | 21/03/2012 - 14:13h

0

16 visitas

Notificar error

Tengo más Información

Tweet 5

Me gusta

0

0

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 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 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 unttable 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 unttable 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.

Publicidad

Publicidad



**El Gordo de La Primitiva**  
**BOTE: 19.700.000 €**

**Juega ya por internet.**

- Sin comisión sobre premios.
- Te informamos de todos los botes.
- Ingreso directo de premios en tu cuenta.

**Juega Aquí**

LAVANGUARDIA.COM Ofrecido por Ventura24.es

## LO MÁS

### LO MÁS VISTO

- 1 [El Madrid empata con el Villarreal y su ventaja respecto al Barça se queda en seis puntos](#) 39623 visitas
- 2 [Evacuado un edificio de Esade por la explosión de un artefacto explosivo](#) 35412 visitas
- 3 [Los científicos identifican la causa de la calvicie](#) 26849 visitas
- 4 ["El corazón tiene cerebro"](#) 25697 visitas
- 5 [Pepe al árbitro Paradas Romero: "¡Vaya atraco, hijo de puta!"](#) 20138 visitas

### LO MÁS COMENTADO

[Ir a Lo más](#)

### AL MINUTO

- 15:35 [Recoder cree que se está criticando Eurovegas sin conocer el proyecto](#)
- 15:25 [Platini: "El fútbol profesional en Europa ha acumulado pérdidas de 1.600..."](#)
- 15:23 [Publicada la novela que Pardo Bazán escribió a los 13 años](#)
- 15:23 [Rajoy garantiza que con la ley de transparencia aflorarán los 'enchufes'](#)
- 15:09 [Justicia controlará más el régimen abierto juvenil para evitar reincidencia](#)

[Ir al minuto](#)

Publicidad