

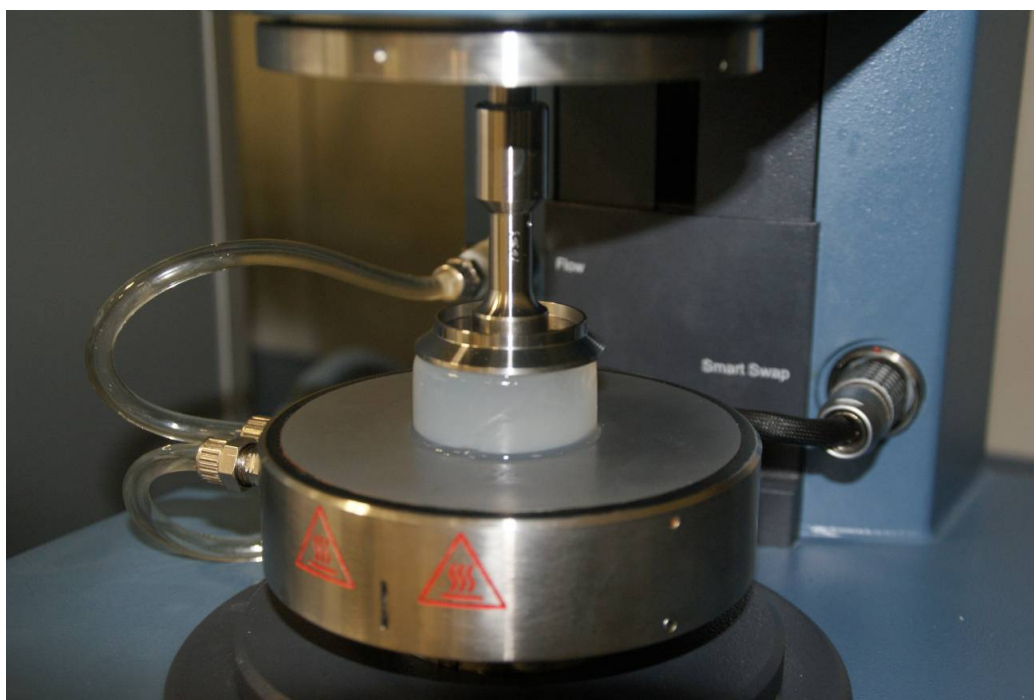
ES UNA HERRAMIENTA DE GRAN UTILIDAD PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA RESTAURACIÓN

Nace una nueva base de datos para facilitar el uso de agentes de textura

Investigadores de la Unidad Alimentaria de AZTI-Tecnalia y el equipo del Restaurante Mugaritz, dirigido por el cocinero Andoni Luis Aduriz, han desarrollado una aplicación informática sobre usos y aplicaciones de agentes de textura (hidrocoloides). Esta herramienta pretende facilitar el diseño de nuevos productos o adaptar formulaciones originales alcanzando así resultados de forma más eficaz con mayor calidad.

SINC

27/1/2009 12:00 CEST



Creación de geles con agentes de texturas.

Esta base de datos de agentes de textura (hidrocoloides) nace con una finalidad eminentemente práctica ya que permitirá, a lo largo de su desarrollo, que los manipuladores y transformadores de alimentos puedan encontrar los compuestos específicos que mejor se ajusten a sus necesidades. En consecuencia, se reducirán el número de pruebas para conseguir el resultado deseado, acortando periodos y costes de desarrollo. La guía permite igualmente saber si los agentes de texturas utilizados en un

compuesto o plato determinado tienen incompatibilidad y sinergias con otros agentes de textura. La base de datos se encuentra disponible en la web <http://www.azti.es/texturas/>

Los agentes de textura son hidratos de carbono y proteínas de origen natural que se obtienen a partir de frutos, semillas vegetales, algas marinas, tubérculos y cereales entre otros (en ocasiones sufren modificaciones), que estabilizan las características físico-químicas de los alimentos.

Se utilizan de forma habitual en la industria alimentaria y en restauración. Cumplen funciones de espesantes, gelificantes, limitadores de formación de cristales de azúcar y hielo, al tiempo que aportan sabor y estabilizan espumas, emulsiones, y dispersiones. Son además, un elemento fundamental en la conservación, ya que mantienen durante largo tiempo las características nutritivas y sensoriales que el alimento recién preparado presenta.

La innovadora guía es una herramienta para facilitar el trabajo de la industria alimentaria y la restauración, y pone de manifiesto la interacción entre ciencia y gastronomía. Esta base de datos será actualizada de manera continua, tanto en contenidos como en formato, para llegar a obtener su máximo rendimiento.

La actualización puede ser adaptada a las necesidades de los usuarios (industria alimentaria y restauración) bajo demanda.

El contenido disponible en estas páginas está referido a la información de dos hidrocoloides. La información sobre otros agentes de textura u otras aplicaciones de la base de datos estará disponible en: texturas@azti.es

Parámetros de búsqueda

La guía de hidrocoloides de AZTI-Tecnalia y el Restaurante Mugaritz permite buscar información a partir de los siguientes parámetros:

Nombre

Número E

Función (absorción de agua, espesante, espumante, suspensión de sólidos, etc)

Aplicación (bebidas, cárnicos, confitería, productos bajos en calorías, etc)

Sinergias (celulosas, gelatina, guar, etc.)

Formas de presentación más habitual

Temperatura dispersión

Temperatura de hidratación

Temperatura solubilidad

Temperatura gelificación

Temperatura fusión

pH

Relación entre ciencia y gastronomía

El Centro Tecnológico AZTI-Tecnalia y el Departamento de I+D+i del Restaurante Mugaritz trabajan conjuntamente desde 2006 en el desarrollo de nuevas formulaciones y texturas, mejora de alimentos y creación de nuevos productos alimenticios para la industria del sector.

La relación de ambas entidades genera un 'laboratorio de ideas' que aprovecha la creatividad de la restauración y la complementa con el conocimiento científico-técnico. Esta simbiosis se traduce en nuevas propuestas y soluciones para la industria alimentaria y la restauración, en productos de gran calidad culinaria, nuevas tecnologías adaptadas a las necesidades reales de la cocina y en formación específica. Así mismo, de la interacción entre ciencia y gastronomía, se generan herramientas como esta aplicación informática.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

AZTI | HIDROCOLOIDES | MUGARITZ | ADURIZ | TECNALIA |
NUEVOS PRODUCTOS | TEXTURAS | INVESTIGACIÓN ALIMENTARIA |
ALIMENTOS |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las](#)

[condiciones de nuestra licencia](#)