



4 MINUTE READ

# Investigando con harina de caqui | UMH Sapiens 32



from ¿Por qué me duele la regla? | UMH  
Sapiens 32  
by UMH Sapiens



## Más enriquecido no es siempre igual a más saludable

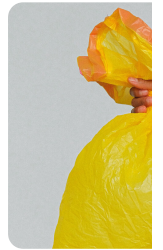
. Alicia de Lara

Comer regularmente caqui tiene connotaciones positivas, sobre todo como protección de enfermedades que afectan al corazón. Esta fruta se caracteriza por poseer una cantidad alta de compuestos antioxidantes, como es el caso de los taninos, además de un tipo de fibra llamada pectina. Esta fibra, junto a los taninos, favorece la reutilización de la bilis, sustancia que actúa en el intestino como si se tratara de un detergente, que ayuda a emulsionar las grasas y facilita así su absorción en el intestino delgado.

La doctora en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias por la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche Raquel Lucas ha investigado en su tesis doctoral titulada “El potencial tecnológico y digestibilidad de diferentes extractos ricos en fibra procedentes de coproductos del caqui” cómo determinadas cantidades concretas de harina elaborada con esta fruta pueden enriquecer otros alimentos.



Next Story →  
from '¿Por qué m  
UMH Sapiens 32'



La muerte  
primera b

**Raquel Lucas**

Doctora en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias por la UMH

Lucas centró su investigación en el caqui, porque, entre otras cuestiones, la Comunidad Valenciana es uno de los mayores productores de caqui a nivel mundial. Debido a los avances en cuanto a tratamientos postcosecha, que han conseguido retrasar la maduración del caqui, se ha favorecido la comercialización de las variedades conocidas por sus marcas comerciales como ‘persimon’ o Sharoni. “Además, se estaban empezando a producir piezas deshidratadas aquí en España y zumo de caqui y generando toda una industria a partir del fruto de caqui, cosa que hace 10, 15 años no se tenía”, explica la profesora. Lucas matiza que, de hecho, la variedad conocida como “rojo brillante” surgió espontáneamente en la propia Comunidad Valenciana.

La tesis consistió en crear una harina de caqui, con altas cantidades de fibra y compuestos bioactivos y utilizarla como nuevo ingrediente para enriquecer determinados alimentos. En concreto, se probó añadir esta harina a espaguetis de sémola de trigo duro y paté de hígado de cerdo con diferentes porcentajes: con 3% de harina y con 6%. A continuación, se llevó a cabo una digestión artificial que posibilitara analizar cómo el organismo procesaba el nuevo producto. Y, finalmente, el estudio comparó el resultado obtenido en los dos añadidos y con los espaguetis neutros.

*“Para Raquel Lucas es preferible que el alimento tenga menos cantidad de nutrientes, pero que su digestión resulte más saludable”*

Las conclusiones, tal y como explica la investigadora, demostraron que los espaguetis con mayor porcentaje de harina de caqui, que a priori apuntaban a resultar más saludables, facilitaba que el almidón de la pasta se transformase en azúcares al empeorar sus propiedades y conferirle una estructura más débil. Es decir, la adición del 6% provocó que los ingredientes no formaran un conglomerado compacto, sino que se crearon poros, según explica la investigadora. “Cuando lo probamos, en lugar de con espaguetis con paté, sucedió algo parecido”, explica Lucas. En los patés, la harina de caqui protege a las grasas de la oxidación pero, de nuevo, el 6% provocó una mayor oxidación de la grasa y una estructura menos compacta. Mientras que en el caso de la adición del 3% quedaba un paté más compacto.

La conclusión del estudio es que el añadido del 6% a los espaguetis aportaba más fibra y más carotenos. “De una forma simplista, se puede decir que tenía más nutrientes, pero la realidad es que una vez aplicada la digestión artificial resultaban más saludables los espaguetis con menos porcentaje de esta harina”, expone la tecnóloga en alimentos. Para Raquel Lucas, que también es dietista-nutricionista, es preferible que el alimento tenga menos cantidad de nutrientes, pero que su digestión resulte más saludable. La investigadora apuesta en este sentido por no dejarse llevar por una concepción reduccionista de la nutrición: “No se trata solo de desarrollar alimentos que aparentemente tengan más cantidad de ciertos nutrientes, sino también investigar a través de digestiones in vitro, simuladas en el laboratorio, el comportamiento digestivo de

los alimentos, lo que en última instancia determinará la promoción de la salud por parte del alimento”, concluye la experta.

La tesis doctoral de Raquel Lucas se enmarca dentro de la red Temática CYTED HEALTHY MEATS y ha sido dirigida por los investigadores del grupo IPOA de la UMH Juana Fernández López y Manuel Viuda Martos. Este grupo de investigación se centra en dar soluciones tecnológicas a la industria agroalimentaria y elaborar alimentos “5S” (sanos, seguros, sabrosos, sostenibles y socialmente aceptados).



More stories from this publisher:

from '¿Por qué me duele la regla? | UMH Sapiens 32'



La muerte de la primera bolsa ...

from '¿Por qué me duele la regla? | UMH Sapiens 32'



Fabricar un volcán en Erupción...

from '¿Por qué me duele la regla? | UMH Sapiens 32'



'La duda de Darwin' | UMH Sapi...

This story is from:



¿Por qué me duele la regla? | UMH Sapiens 32

by UMH Sapiens



Connecting content to people.

Issuu Inc.

Company Issuu Features

- About us
- Careers
- Blog
- Webinars
- Press
- Fullsreen Sharing
- Visual Stories
- Article Stories
- Embed
- Statistics
- SEO
- InDesign Integration



Solutions

- Cloud Storage Integration
- GIFs
- AMP Ready
- Add Links
- Groups
- Video
- Web-ready Fonts
- Designers
- Content Marketers
- Social Media Managers
- Publishers
- PR / Corporate Communication
- Students & Teachers
- Salespeople

Industries

- Publishing
- Real Estate
- Sports
- Travel

**Products & Resources**

- Plans
- Partnerships
- Developers
- Digital Sales
- Elite Program
-  iOS App
-  Android App
- Collaborate
- Publisher Directory
- Redeem Code
- Support

**Explore Issuu Content**

- |                      |                         |                        |                    |
|----------------------|-------------------------|------------------------|--------------------|
| Arts & Entertainment | Business                | Education              | Family & Parenting |
| Food & Drink         | Health & Fitness        | Hobbies                | Home & Garden      |
| Pets                 | Religion & Spirituality | Science                | Society            |
| Sports               | Style & Fashion         | Technology & Computing | Travel             |
| Vehicles             |                         |                        |                    |

---

[Terms](#) [Privacy](#) [DMCA](#) [Accessibility](#)

