

Alumnos de la UMH desarrollan alimentos saludables y con caracter funcional - La Verdad - 24/04/2015

INVESTIGACIÓN



Alumnos con algunas de sus creaciones. L.V.

Alumnos de la UMH desarrollan alimentos saludables y con caracter funcional

ORIHUELA

P.A. Galletas de plátano y bacon, pasta fresca de alcachofa sin gluten, gominolas de calabaza o crema de frutos secos son algunos de los alimentos que ha desarrollado un grupo de estudiantes del Grado en Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH). Esta actividad se enmarca dentro del programa de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH.

Los estudiantes han propuesto, de forma individual o en grupo, el desarrollo y la elaboración de varios alimentos que tienen propiedades saludables. Para ello, han analizado los problemas que existen entre los consumidores, han aportado posibles soluciones y han superado los problemas tecnológicos que conlleva la elaboración de un alimento funcional.

Las propuestas de los estudiantes de la UMH para esta activi-

dad han sido galletas de plátano y bacon, batido de dátíl, barritas energéticas de dátíl, crema de frutos secos, gominolas de calabaza y boniato, pasta fresca sin gluten de alcachofa y madalena sin gluten de arándanos. Además, han obtenido compuestos bioactivos de mango, maracuya y piña con elevado poder antioxidante. En todos los alimentos se ha reforzado el papel de los principios bioactivos con propiedades saludables y los productos se han obtenido a través de procedimientos biotecnológicos.

Los alimentos se han desarrollado y elaborado en los laboratorios de la Facultad de Ciencias Experimentales de la UMH y en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad. Profesores y miembros del Departamento de Tecnología Agroalimentaria han supervisado el proceso de elaboración de estos productos.