Estudiantes idean alimentos más sanos a través de mezclas curiosas - La Razón - 09/04/2015

Estudiantes idean alimentos más sanos a través de mezclas curiosas

Jenny Escarabajal

VALENCIA- Sanos, seguros, sabrosos, sostenibles y socialmente aceptables son los criterios bajo los que han trabajado dieciséis alumnos de la Universidad Miguel Hernández (UHM) de Elche y Orihuela para obtener «alimentos más saludables» a través de la mezcla de los productos.

Los nuevos ritmos de vida de actualidad hacen que, cada día más, la alimentación haya bajado

en cuanto al consumo de determinados nutrientes, provocando diferentes carencias nutricionales que afectan a la salud y bienestar de los consumidores.

Los universitarios han aplicado los conocimientos adquiridos durante su formación «para ofrecer al consumidor una alternativa alimentaria que contenga los principios activos necesarios para que el organismo funcione bien», explicó José Ángel Pérez, profesor en el Grado de Biotecnología.

Los alumnos han realizado productos tan curiosos y contrarios a la vez como galletas de plátanos y beicon. Pérez relató que los estudiantes utilizaron el plátano porque se trata de un alimento que contrarresta la ingesta de grasa del beicon.

A estas galletas, se une la elaboración de «gominolas de calabaza y boniato», batidos y barritas energéticas de dátiles, pasta fresca de alcachofa sin gluten, crema de frutos secos, entre otros.