

Aperitivos de manzana con probióticos  
- Las Provincias - 20/02/2018

# Aperitivos de manzana con probióticos

El trabajo ha sido publicado en una revista internacional

Juan Andrés Cárcel señala que la contribuyen a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y diabetes tipo 2

∴ R. V.

**VALENCIA.** Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV) y de la Universidad Federal do Ceará (Brasil) han llevado a cabo un estudio que ofrece una vía para obtener nuevos aperitivos de manzana enriquecidos con probióticos, en concreto con

*Lactobacillus casei*. El trabajo de enriquecimiento de alimentos con cepas probióticas, que ha sido publicado en el último número del 'Journal of Functional Foods', puede aportar importantes beneficios para la salud.

Juan Andrés Cárcel, investigador del Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios de la UPV, ha apuntado que la aplicación de estas cepas «contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y diabetes tipo 2, tiene un potencial antiinflamatorio y protege contra colitis», entre otras ventajas. Hasta ahora, los probióticos se encontra-

ban principalmente en productos lácteos o líquidos.

Para la obtención de estos nuevos productos, los investigadores españoles y brasileños aplicaron en su estudio tres temperaturas de secado de la fruta (desde 60 grados la más alta, hasta 10 grados la más baja, y una intermedia de 40 grados) combinados o no con la aplicación de ultrasonidos.

Según el investigador de la Politècnica, los primeros resultados muestran que podría ser una alternativa viable y de bajo coste para la obtención de nuevos aperitivos, snacks, etc. enriquecidos con probióticos.