

El postre de tofu y algas de la UPV, premiado en Barcelona - La Razón - 17/04/2018

El postre de tofu y algas de la UPV, premiado en Barcelona

Vicente Coll - Valencia

Seis estudiantes de la Universitat Politècnica de València (UPV) recibieron el pasado viernes el segundo premio del certamen gastronómico «Ecotrophèlia España 2018» gracias al diseño de un postre vegano elaborado a partir de tofu y algas. El acto de entrega se produjo ayer en la prestigiosa feria «Alimentaria 2018», en Barcelona.

Este dulce, bautizado como «NaturAl», no contiene elementos de origen animal. Parte de una base de gelatina de algas acompañada por una capa de tofu que busca imitar la textura del requesón. El resultado queda cubierto por una mermelada de frutas.

El producto es obra del equipo universitario «Land&Sea», formado por Laura Sanmartín, Jaime Merino, Mari Carmen belda, Juan Miguel Campos y María Beobide,



Los componentes de «Land&Sea», el pasado viernes

estudiantes de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (EAMN), y Laura Esplugues, de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería del Diseño.

En declaraciones a LA RAZÓN, los galardonados aseguraron sentirse «muy satisfechos» por emprender «desde cero» toda la labor de diseño, desarrollo y viabilidad del producto. «Es una manera diferente de aplicar los conocimientos aprendidos en la carrera y hacer lo que más nos gusta, que es innovar».