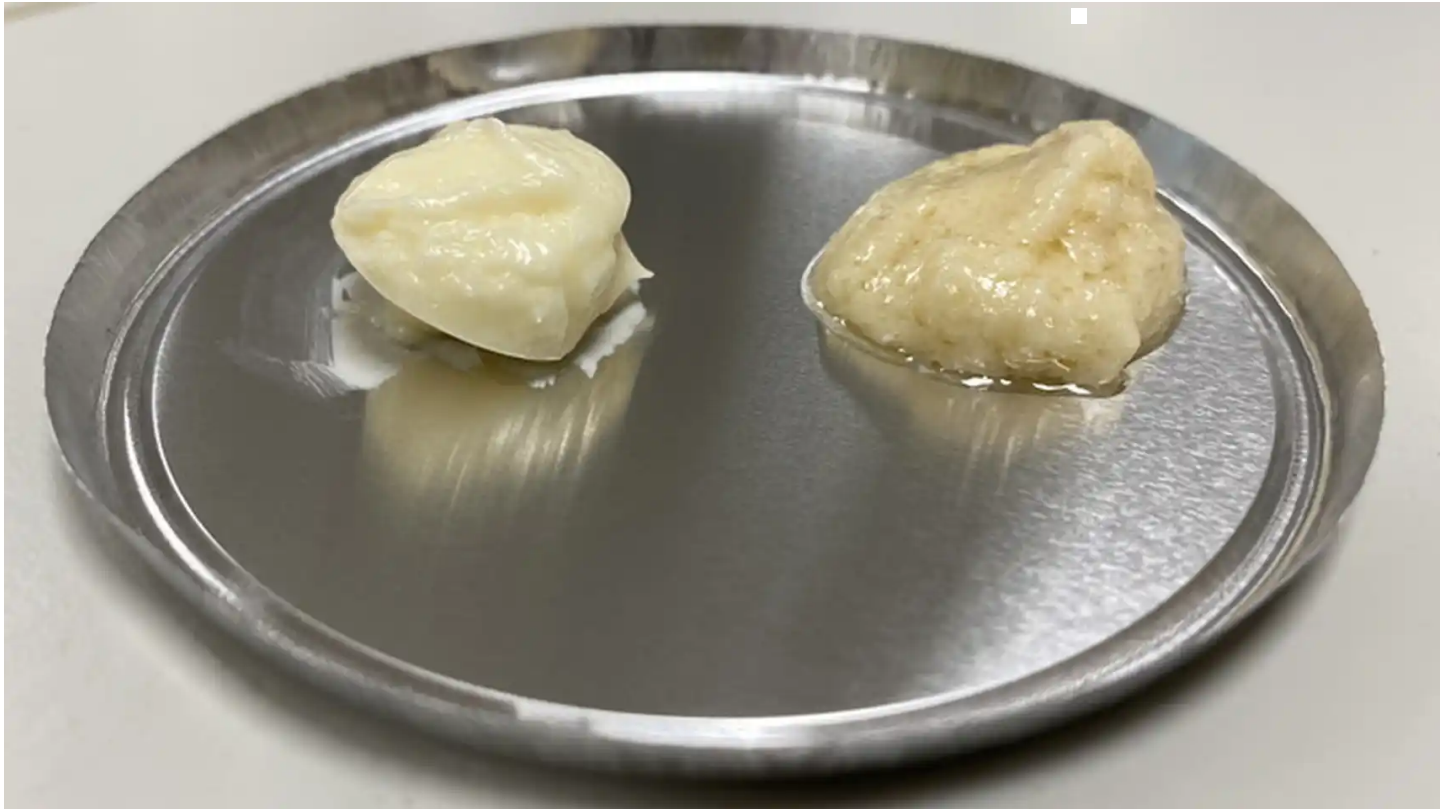




Éste es el nuevo 'superalimento': con más proteína que leche y huevos y antioxidante

La mayonesa basada en proteínas extraídas de plantas sería más densa a nivel nutricional y más rica en antioxidantes.

25 diciembre, 2021 - 23:16



EN: [GRASAS](#) [LECHE](#) [LECHE](#) [PROTEÍNAS](#) [VERDURA](#)

[Roberto Méndez](#)

Noticias relacionadas

Este es el único 'superalimento' que existe según los nutricionistas (y no es la quinoa)

Ni trigo ni maíz: éste es el pollo criado con un 'superalimento' que llega al supermercado

Los 'poderes ocultos' del ajo: el 'superalimento' humilde que ahuyentaba a los vampiros

MENÚ

[SUSCRÍBETE](#)

alimentos artificiales, pero saludables. No se trataría de los actuales y perjudiciales ultraprocesados, ricos en grasas y carbohidratos refinados, sino en [alimentos elaborados para reemplazar](#) a otros sin perder su necesaria densidad nutricional.



Deal seamlessly with our trading app
from \$0 commission



Trading CFDs may not be suitable for everyone. Losses can exceed deposits. Refer to RDS and RFS at IG.com.sg. IG Asia Pte Ltd 200510021K.

como huevos o lácteos tanto en densidad proteica como en riqueza en antioxidantes.

PUBLICIDAD

Además, gracias a sus propiedades emulsionantes, podría usarse **para fabricar mayonesas, cremas o aderezos**. Sus [hallazgos](#) se han publicado recientemente en la revista *Food Chemistry*.

Rico en proteínas y basado en plantas



EL ESPAÑOL

Suscríbete a **EL ESPAÑOL** desde 59€ y llévate una **tarjeta regalo El Corte Inglés de 50€**
¡Unidades limitadas!

Desde 59€

¡LO QUIERO!

Actualmente los **emulsionantes** son sustancias esenciales en la producción de determinados alimentos, dado que **ayudan a estabilizar combinaciones de dos líquidos** que no se mezclen fácilmente, como el aceite y el agua. Un ejemplo natural es la yema de huevo, la cual se usa a menudo como emulsionante en la mayonesa, garantizando que el aceite y el agua no se separen.

En este caso, el emulsionante elaborado por la NTU también **ayudaría a reducir el desperdicio alimentario**. Su elaboración consiste en la fermentación de granos usados en cervecería, un subproducto industrial tras la elaboración de cerveza. Se estima que, cada año, se arrojan 39 millones de toneladas de este tipo de granos a la basura, donde se descomponen y aumentan los gases de efecto invernadero.

MENÚ

SUSCRÍBETE

como el uso de productos químicos o las altas temperaturas, son caros y complejos. Si bien es cierto que existen usos para los granos usados por la industria cervecera, como es el caso de pienso para el ganado o en forma de combustible, esta es la primera vez que se usan como potencial alimento para los humanos.



Deal seamlessly with our trading app
from \$0 commission



Trading CFDs may not be suitable for everyone. Losses can exceed deposits. Refer to RDS and RFS at IG.com.sg. IG Asia Pte Ltd 200510021K.

un producto a base de soja fermentada. A medida que la mezcla del *Rhizopus* y los granos fermenta, este segrega enzimas que descomponen la estructura molecular del grano, y facilitan la extracción de proteínas y antioxidantes.

Los investigadores han logrado usar estos **granos fermentados**, antes de someterlos a otros procesos para extraer sus proteínas. Cuando estas se secan, ya son viables para producir alimentos como la mayonesa. En comparación a una mayonesa típica, este emulsionante artificial a base de plantas contendría más proteínas e incluso más aminoácidos esenciales, siendo el contenido graso y calórico similar en comparación. Pero, por otro lado, la mayonesa basada en plantas sería más densa a nivel nutricional y más rica en antioxidantes.

Por su parte, en cuanto a **sabor** se refiere, los investigadores de la NTU aseguran que **no se diferenciaría de la mayonesa** comercial habitual, poseyendo incluso mejor textura y capacidad de extensión en las comidas en comparación.

Los investigadores opinan que este **emulsionante** no solo sería una **solución para reaprovechar sustancias que ahora son consideradas "desechos"**, sino también para mejorar potencialmente la dieta humana al introducir proteínas de origen vegetal fácilmente accesibles. Al final del proceso no solo se minimizará el volumen de material de desecho, sino que también se logrará reducir la contaminación de aire y agua, y la creación de gases de efecto invernadero.

En el futuro este mismo equipo de investigación se plantea **optimizar aún más sus métodos de extracción de proteínas** para mejorar tanto su rendimiento como su calidad. Además, también probarán su emulsionante en otros productos alimenticios, como los helados y las bebidas de soja; incluso se plantean usos externos a la alimentación, como el caso de los usos cosméticos y farmacéuticos.

SIGUE LOS TEMAS QUE TE INTERESAN

GRASAS

LECHE

LECHE

PROTEÍNAS

VERDURA



ZONA N

2 meses / 1 €

MENÚ

SUSCRÍBETE

Deal seamlessly with our trading app
from \$0 commission

Trading CFDs may not be suitable for everyone. Losses can exceed deposits. Refer to RDS and RFS at IG.com.sg. IG Asia Pte Ltd 200510021K.

