



El nuevo superalimento: con más proteína que la leche y huevos

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

Por: MENDOZA POST

Domingo 26 DIC 2021 - [1 día atrás](#)

El último de los "superalimentos" artificiales basado en plantas fue elaborado por científicos de la **Universidad Tecnológica de Nanyang**, en Singapur (NTU Singapur), quienes desarrollaron un producto rico en proteínas pero basado en plantas, capaz de superar a otros alimentos como huevos o lácteos tanto en densidad proteica como en antioxidantes.

Los hallazgos se publicaron recientemente en la revista *Food Chemistry*.

Gracias a sus propiedades emulsionantes, podría usarse para fabricar mayonesas, cremas o condimentos.

Un emulsionante es una sustancia que ayuda a estabilizar combinaciones de dos líquidos que no se mezclan fácilmente, como el aceite y el agua. Por

ejemplo, la yema de huevo, la cual se usa a menudo como emulsionante en la mayonesa, para que el aceite y el agua no se separen.



A la izquierda, mayonesa tradicional; a la derecha, mayonesa basada en plantas y enriquecida

En este caso, el emulsionante elaborado por la NTU Ver además: Esto dura el vitel toné en la heladera

En este caso, el emulsionante elaborado por la NTU **consiste en la fermentación de granos usados en cervecería**, un subproducto industrial tras la elaboración de cerveza.

Ver más: Estas son las vitaminas que debés consumir para evitar las arrugas

Actualmente estos subproductos de la cerveza no se usan en las cadenas de procesado alimentario, en parte por la dificultad que hay para extraer sus proteínas, por lo que esta es la primera vez que se usan como potencial alimento para los humanos.

Los investigadores de la NTU descubrieron una forma alternativa y barata

para desbloquear estas proteínas de los granos: **el hongo Rhizopus oligosporus**, el cual se puede obtener fácilmente y ya se usa en la industria alimentaria para fabricar alimentos como el tempeh, 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.



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.

Te puede interesar: Los beneficios de comer nuez y las propiedades que contiene

ESTA NOTA HABLA DE: