



BOLETIN INFORMATIVO

Noviembre 1992

BDN NUEVOS PRODUCTOS

¿O no tan nuevos?. La existencia de "leches" u horchatas vegetales no es nueva. Como ejemplos tenemos la horchata de chufa en nuestro país y la de coco a nivel internacional. Para ésta, la Comunidad Económica Europea permitirá la denominación de "leche". En el levante español existen horchatas de otros frutos secos, como la almendra y la avellana, pero que es necesario diluir para su consumo.

Transformar y actualizar estos productos, es convertirlos en alimentos de larga duración mediante la esterilización y el envasado aséptico (U.H.T.).

Acabados los ensayos de esterilización de la horchata de chufa, se están finalizando los mismos en la almendra. Este producto, elaborado para el consumo directo, posibilita también su uso como ingrediente de otros alimentos, tales como bebidas con zumos, leche y otros postres. Especialmente importante es la posibilidad de su uso en la elaboración de helados, sorbetes, "mousses" y, también, como bebida refrescante en máquinas expendedoras.

Más difícil aparece la posibilidad de elaborar una leche u horchata de avellanas, dado que debe afrontarse, además, el problema de la oxidación de la materia grasa y su enranciamiento.

Hoy en día, este problema debe solucionarse por medios físicos o mediante el uso de ingredientes antioxidantes naturales.

BDN COCINA AL VACÍO

En un principio, los autoclaves discontinuos tradicionales se utilizaron únicamente para esterilizar. Posteriormente se emplearon en productos appertizados, pasteurizados y similares, modificando las temperaturas, tiempos de actuación y las presiones.

Hoy en día, en vistas del gran auge de la cocina al vacío, las empresas fabricantes de autoclaves se han interesado por esta línea de producción y han modificado sus aparatos para satisfacer la demanda creciente de autoclaves preparados para producir este tipo de platos cocinados. BDN está realizando una aproximación a este tema para conocer los tipos y características de los modelos disponibles en el mercado.

BDN LAS BEBIDAS ISOTÓNICAS Y EL USO DE EDULCORANTES

En un mix típico para la elaboración de una bebida isotónica parece contradictorio sustituir sacarosa por un edulcorante intenso, si lo que pretendemos es mantener la presión osmótica, especialmente en aquellas bebidas neutras no saborizadas. En el caso que el sabor del producto se aproxime al de frutas, las posibilidades para mantener la presión son múltiples.

Por ejemplo, un mix con sabor a naranja podría formularse de la siguiente manera:

-Dextrosa	: 32,104 %
-Sacarosa	: 32,104 %
-Ácido cítrico	: 15,570 %
-Fosf. monopotásico	: 5,760 %
-Cloruro sódico	: 4,736 %
-Citrato sódico	: 3,799 %
-Aroma de naranja	: 2,801 %

-Cloruro potásico	:	1,395 %
-Sacarina sódica	:	1,246 %
-Ácido ascórbico	:	0,411 %
-Colorante	:	0,074 %

En este caso ya es posible utilizar una cierta cantidad de edulcorante. Si se desea que la bebida presente un sabor a frutas más dulces, es necesario trabajar con otros edulcorantes. Para elegir el más adecuado en cada caso es necesario repasar la lista de ellos (Aspartame, Acesulfame-K, Alitame, Sucralosa...) y comprobar, en las listas positivas de la C.E. o la F.D.A., si su uso está permitido en este tipo de producto. Además hay que tener en cuenta que cada uno de ellos presenta unas características propias de utilización y estabilidad. Por ejemplo, el Aspartame (el único autorizado por la F.D.A. en este tipo de bebidas) presenta algunos problemas de estabilidad en medio ácido y en los tratamientos a altas temperaturas. Aunque en condiciones de pasteurización de 80°C / 15" las pérdidas son menores, en condiciones de tratamiento U.H.T. están reportadas merma de la capacidad edulcorante entre el 1 y el 15 %, y esta disminución aumentan con la vida comercial del producto.

BDN EL DISEÑO DE PRODUCTOS PARA MICROONDAS (1)

El diseño de un plato precocinado, cuyo calentamiento posterior se vaya a realizar en un horno microondas, requiere un estudio de los componentes, tanto a nivel de producto como de envase, y de un conocimiento de las características del calentamiento por microondas.

Todo proceso para calentar un alimento debe asegurar que la temperatura alcanzada en el centro del producto sea, como mínimo, equivalente a 70°C durante 2 minutos, a fin de garantizar la seguridad microbiológica.

Al usar horno microondas es necesario conocer una serie de factores -esencialmente físicos- y características del producto, que afectarán al proceso, como son: la temperatura inicial del producto, el tamaño, la forma, cantidad, consistencia, propiedades térmicas y eléctricas, etc. En posteriores boletines analizaremos en detalle cada uno de estos factores.