

Madrid, jueves 24 de enero de 2013

El CSIC desarrolla una clara de huevo ‘hidrolizada’ con aplicaciones culinarias

- **Este nuevo producto proporciona una espuma más esponjosa y manejable, que además puede volver a montarse**
- **Los cocineros Mario Sandoval y Francisco Torreblanca han presentado sus aplicaciones en la feria Madrid Fusión**

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han patentado un nuevo producto derivado de la clara de huevo que proporciona una espuma más esponjosa, brillante, ligera, uniforme y que además resulta más manejable para su aplicación en alta cocina. El ingrediente fue presentado ayer por el cocinero Mario Sandoval y el repostero Francisco Torreblanca en Madrid Fusión, el foro de difusión de las últimas tendencias en gastronomía.

El nuevo producto tiene, según los investigadores, “propiedades tecnofuncionales novedosas y antihipertensivas”. Se obtiene tras tratar la clara de huevo pasteurizada con una enzima que rompe las proteínas en fragmentos de menor tamaño, un proceso denominado hidrólisis.

“La espuma que es posible obtener con este producto puede volver a montarse transcurrido un tiempo, una capacidad que no tiene la clara de huevo que todos conocemos. Su sabor neutro y su color blanco permiten mezclarlo con diferentes ingredientes, como purés, pulpas o saborizantes, para obtener nuevas texturas y sabores”, explica Marta Miguel Castro, investigadora del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación (CSIC-Universidad Autónoma de Madrid).

Al ser derivado de la clara de huevo, el producto tiene una composición exclusivamente proteica y no contiene ni grasas ni azúcares. “Puede combinarse con otros ingredientes o componentes. También puede mantenerse refrigerado para usarse fresco o puede conservarse mediante liofilización, una forma de desecado en frío”, agrega la investigadora del CSIC.

Aplicaciones en alta cocina

El cocinero madrileño Mario Sandoval, que ha colaborado en todo el proceso evaluando los usos culinarios de esta clara de huevo, afirma: “Se trata de producto muy atractivo para cocina dulce y salada por todas las propiedades que tiene. En

repostería y pastelería se puede emplear para la elaboración de bizcochos, cremas y merengues más ligeros. Además, al añadir una pequeña cantidad de azúcar durante la elaboración del producto, se obtiene una espuma muy suave y ligera para nuevas aplicaciones en cocina salada. Lo interesante para nosotros es que es estable durante un largo periodo de tiempo sin necesidad de añadir ningún tipo de producto que ayude a mantener su volumen inicial”.

Otra aplicación consiste en poner la espuma en contacto con aceite de oliva, lo que origina una reacción efervescente similar a la espuma de mar. “Esta propiedad también la tiene la espuma producida a partir de la clara de huevo original, pero en un grado mucho menor. Esta vía de trabajo puede resultar interesante para la elaboración de algún plato en el que el propio cliente pueda participar de forma activa, siendo él mismo quien produzca dicha reacción”, destaca Sandoval.