

Toda esta información en www.ideal.es

¿Qué es un pionono?

El pionono es un pastel de tamaño pequeño elaborado tradicionalmente en Santa Fe, población muy cercana a la ciudad de Granada. Se compone de dos partes: una fina lámina de bizcocho enrollado formando un cilindro (la base del pastel), emborrachado con algún tipo de líquido

muy dulce que le da una textura agradable y fresca, coronado con crema tostada. Esta coronilla pretende representar la silueta de la cabeza del Papa Pío IX (de ahí el nombre de pionono), una figura muy destacada en la época histórica. Se trata de un pastel poco empalagoso y muy apetecible. Se puede (y se debe) comer de uno o dos bocados, si la fisonomía del degustador lo permite.



INNOVACIÓN ciencia&empresa

POR GUILLERMO PEDROSA



INVESTIGACIÓN. Laboratorio de la empresa de base tecnológica Innofood, en la que estudian las propiedades de los alimentos. / G. P.

La ciencia de la cocina

El actual panorama de la alimentación está caracterizado por la expansión de la comida precocinada y la compleja oferta de productos, cada vez más novedosos. En este campo, la ciencia trata de desarrollar sistemas y aplicaciones para conjugar comodidad y salud.

Los gustos alimenticios del consumidor, así como la amplia oferta de productos que surgen para abastecerlos, son cada vez más variados y complejos. El ajetreo de la vida cotidiana no deja mucho tiempo para cocinar, de manera que la cocina suele vaciarse de los alimentos perecederos que acostumbra a tener, a medida que los supermercados llenan sus estanterías con productos cada vez más novedosos.

Este panorama hace que el sector agroalimentario no pare de innovar en la manera de desarrollar y presentar sus nuevas líneas de productos. La empresa Innofood, ubicada en el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud de Granada, trabaja en este campo. Con un personal especializado en la ciencia y la tecnología de los alimentos, investiga nuevos productos destinados a cubrir

las nuevas necesidades de los consumidores y de la industria.

«Nos encargamos de desarrollar nuevos productos, estudiar la vida útil de los alimentos, aprovechar la producción no utilizada por la industria, asesorar y aconsejar sobre el lanzamiento de nuevos productos...», explica José María Fernández, fundador y director de la empresa.

En la actualidad, el consumidor está muy abierto a nuevos formatos y tipos de alimentos, y se ha acostumbrado a la comodidad de los platos precocinados. No obstante, el experto subraya que la comida tradicional sigue teniendo mucho peso en los gustos de las personas. «Son los sabores de toda la vida y no se van a desplazar aunque exista una oferta muy variada», afirma.

En este sentido, la ciencia busca la manera de ofrecer fórmulas más sencillas para el consumo,

pero que además incluyan una alimentación saludable. Éste es el ejemplo de las verduras y frutas de cuarta gama, que consisten en ensaladas y frutas ya preparadas, troceadas y envasadas, listas para comer. Estos productos tratan de cubrir la deficiencia existente en el consumo de fruta y verdura.

Hábitos saludables

Los profesionales de Innofood trabajan tratando de buscar aplicaciones de la ciencia para mejorar los hábitos alimenticios. Una de las funciones que más desarrollan, según su director, es el análisis y la evaluación sensorial de los productos que han sido renovados.

Esto consiste en que cuando un alimento cambia algunos de sus ingredientes, añade un nuevo aditivo, o incluso usa otro sistema de envasado, todo ello puede afectar a su olor o su sabor. Así, este equipo de investigadores se encarga de

validar si dicho producto ha mejorado, o no, con el cambio.

Otra de las líneas de acción más comunes de esta empresa, es el aprovechamiento de los subproductos que se generan en la industria agroalimentaria: los excedentes, el material residual o las sobras. Buena parte de estos restos son utilizados para la elaboración de piensos y comidas para animales.

«Nosotros estudiamos estos subproductos para ver qué aplicaciones pueden tener, tanto en el sector agroalimentario como en el energético o cualquier otro», destaca el director. En la industria del zumo, por ejemplo, suelen quedar muchas cortezas y pieles de frutas que no son utilizadas, y sin embargo son una importante fuente de compuestos bioactivos buenos para el organismo.

Innofood ha participado también en el lanzamiento y desa-

«Los sabores de toda la vida no se van a desplazar, a pesar de la oferta»

Innofood trata de aprovechar los subproductos agroalimentarios

El consumidor está muy abierto a nuevos formatos para la comida

rollo de nuevos productos, o de alimentos mejorados. La empresa ha dirigido una investigación acerca de los piononos (pasteles tradicionales de Santa Fe), a partir de la cual mejoró la formulación de los ingredientes para conseguir una mayor calidad, y perfeccionó la tecnología de la conservación para mantener durante más tiempo las propiedades de este producto.

En la actualidad, el equipo de investigadores de esta empresa colabora con 'Puleva Biotech' en un proyecto que lleva el nombre de 'Pronaos'. Esta iniciativa intenta desarrollar una nueva generación de alimentos dirigidos a controlar el peso y regular la obesidad. José María Fernández sostiene que éste es un problema cada vez más extendido en la población, en especial en el sector infantil. Esta línea de productos cuenta con ingredientes y compuestos beneficiosos para la salud y más adecuados para ayudar a controlar el sobrepeso.

Cada vez es más habitual comer en el despacho o en la calle y pasarse el día fuera. El acto de cocinar suele verse confinado a los fines de semana en muchas familias. Ello hace que el consumo de alimentos frescos y perecederos disminuya.

Afortunadamente, la ciencia cuenta con sistemas de conservación y tratamientos para mantener en activo las propiedades saludables de los alimentos. Así, el objetivo fundamental no es otro que idear formatos para la comida muy cómodos para el consumo, que no conlleven mucho tiempo de preparación, y que a pesar de ello conserven los elementos y compuestos que puedan resultar efectivos y sanos para la salud de las personas.

«El consumidor actual busca no separarse de las comidas tradicionales y caseras, pero sin renunciar a la comodidad», afirma, en este sentido, el experto.