

València, 20 de juny de 2022

Investigadores del CSIC aconseguen substituir el greix saturat per oleogels d'oli de gira-sol i oliva en l'elaboració de brioixeria

- **L'estructura i les propietats sensorials del producte són molt similars a les de l'aliment convencional, però amb un perfil lipídic saludable**
- **Els oleogels o gels d'oli s'han formulat amb diversos tipus d'oli (gira-sol i oliva) i diferents hidrocoloids o emulsionants alimentaris, amb els quals s'han obtingut patrons de textura que imiten la plasticitat dels greixos sòlids**

Un treball coordinat per les Dres. Ana Salvador i Teresa Sanz, investigadores del Grup de Propietats Físiques i Sensorials dels Aliments de l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA), centre d'investigació del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), ha aconseguit la substitució total dels greixos sòlids com a mantega, margarina, greix de palma i greix de coco, per oleogels, en l'elaboració de *croissants* i altres aliments de brioixeria i confiteria. L'estructura i les propietats sensorials del producte són molt similars a les de l'aliment convencional, però amb un perfil lipídic saludable.

Els oleogels o gels d'oli s'han formulat amb diversos tipus d'oli (gira-sol i oliva) i diferents hidrocoloides o emulsionants alimentaris, amb els quals s'han obtingut patrons de textura que imiten la plasticitat dels greixos sòlids. A més d'en *croissants*, s'han aplicat en altres matrius alimentàries com a bombons o cremes untades de xocolata, amb resultats molt prometedors. El desenvolupament d'aquests oleogels s'aconsegueix amb la utilització d'agents espesants d'ús alimentari, com la goma xantana o els derivats de cel·lulosa, mitjançant un mètode d'elaboració senzill i respectuós amb el medi ambient.

Els resultats obtinguts són rellevants en el camp del disseny de nous aliments i ingredients, i posseeixen un gran potencial en el sector alimentari, ja que representen una estratègia interessant per a obtenir productes de brioixeria i confiteria més saludables que, alhora, mantinguen les propietats tecno-funcionals i sensorials dels seus homòlegs tradicionals. Es podrien aplicar en mantecats de pasta fullada, succedanis de xocolata, galetes, cremes de xocolata, en definitiva, en tots aquells aliments en els quals es requereix un greix sòlid a temperatura ambient en el seu procés d'elaboració.

Avantatges

El principal avantatge dels oleogels del present projecte és que l'oli està estructurat amb espesants amb una llarga tradició en la seua utilització en aliments, a diferència d'uns altres oleogels en els quals els additius utilitzats com a agents estructurants no ofereixen aqueixa garantia. D'altra banda, el procés d'elaboració d'aquests oleogels és senzill i no requereix elevades temperatures, la qual cosa el converteix en fàcilment transferible a la indústria d'aliments.

Així mateix, els oleogels del present projecte s'han aplicat com a substituïts de greix en l'elaboració de pastes fullades, en concret croissants, que és una de les aplicacions més difícils ja que requereix greixos d'alta plasticitat capaces de formar làmines sense fondre's, aquestes làmines fines de greix es fondran posteriorment en el forn, donant lloc a l'estructura laminar característica i tan apreciada de les pastes fullades.

En l'estudi, dut a terme en el marc d'un projecte nacional, també han participat les Dres. Isabel Hernando i Amparo Quiles, científiques del Grup de Microestructura i Química d'Aliments de la Universitat Politècnica de València (UPV).



Croissants elaborats amb oleogels en lloc de greixos sòlids com a mantega, margarina, greix de palma i greix de coco. Crèdits: IATA.