

La Universidad de Sevilla innova en la industria alimentaria con el primer vinagre de fresas

LOCALIZACIÓN: Sevilla/Lepe (Huelva)

DURACIÓN VTR: 1'48"

RESUMEN: Científicos de la Universidad de Sevilla han colaborado en la fabricación de un novedoso vinagre de fresa. Este condimento, nace como el primero hecho enteramente de fresa, ya que los que se encuentran en el mercado están hechos con otras frutas y sólo contienen aromas sintéticos de fresa. El ingrediente principal de este producto es un puré de fresa suministrado por una empresa de Lepe. Este puré está elaborado con fresa industrial, una fruta que no tiene salida en el mercado por defectos de forma o color pero que es apta para el consumo y por eso se utiliza para elaborar zumos, batidos o mermeladas. Los científicos de la Universidad de Sevilla, encargados de comprobar la calidad de este producto, afirman que conserva las cualidades antioxidantes de la fresa, lo que ayuda a prevenir el envejecimiento celular del consumidor y permite conservar los alimentos a los que se añade.

VTR:

¿Vinagre de vino, de manzana o quizá de fresa? Si, han oído bien, vinagre de fresa. El primero del mundo hecho enteramente de esta fruta. La idea nació entre las probetas de este laboratorio de la Universidad de Sevilla.

TOTAL CRISTINA ÚBEDA
Investigadora de la Universidad
de Sevilla

"Propusimos la utilización de excedentes de fresa, que hay mucho aquí en Andalucía en concreto, en Huelva, y bueno, nosotros proponíamos innovar en la producción del vinagre en general, partiendo de sustratos diferentes como era la fresa."

TOTAL RAQUEL CALLEJÓN
Investigadora de la Universidad
de Sevilla

"Hasta el momento no es que haya un vinagre elaborado de la misma manera, lo que hay es vinagres elaborados a partir de sustratos tradicionales a los que se ha añadido al final del proceso pues aromas sintéticos, aromas de fresa."

Esta fábrica onubense es la que proporciona el ingrediente principal de este vinagre, un puré hecho con fresa industrial. Una fruta que representa cerca del 25% de la producción de fresa y que suele llegar al consumidor en forma de zumos, mermeladas o batidos.

TOTAL RAQUEL CALLEJÓN
Investigadora de la Universidad
de Sevilla

"Son frutas que son aptas pero por defecto de forma, de color, pues no tienen salida en el mercado."

TOTAL PABLO TORRES
Resp. de calidad e I+D Hudisa

"Con la fresa de industria, con las industrias que la forman, lo que se pretende es darle una salida y un valor añadido a esa fresa que en otras situaciones o bien se malvendería o se terminaría tirando."

Este vinagre se ha fabricado en colaboración con la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona. La labor de este laboratorio sevillano ha sido controlar la calidad y el aroma del producto. Además, han descubierto en él propiedades saludables.

TOTAL RAQUEL CALLEJÓN
Investigadora de la Universidad
de Sevilla

"La capacidad antioxidante va a prevenir el envejecimiento celular y también a parte pues va a conservar mejor el alimento sobre el que se va a añadir este vinagre."

Una nueva propuesta para el paladar para innovar en un terreno que en tiempos de crisis necesita sorprender al consumidor.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es