

Mario Sandoval y el CSIC crean un producto revolucionario con clara de huevo



Noticias

Después de cuatro años de investigación, el chef ha presentado este producto, que permite crear texturas nunca vistas sin la utilización de lácteos

El **chef Mario Sandoval** y la doctora Marta Miguel, del **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**, han desarrollado un producto a base de huevo -clara hidrolizada-, que puede suponer una "revolución culinaria", según ha asegurado hoy el cocinero en el congreso Madrid Fusión.

Después de cuatro años de investigación, el chef de "Coque" (1 estrella Michelin y 3 soles Repsol) ha presentado este producto, que permite crear texturas nunca vistas sin la utilización de lácteos y que hará posible el consumo de productos como cuajadas o quesos en personas intolerantes a la lactosa. Miguel ha detallado que la hidrolización del huevo consiste en añadir una enzima al sustrato, la clara del huevo, que rompe las proteínas de la clara y tiene como resultado de su uso texturas cremosas, tipo cuajadas, quesos, flanes o sorbetes.

En función del tratamiento que se dé a la clara -por ejemplo el proceso de centrifugación para separar sólidos de líquidos-, el producto puede tener una u otra aplicación culinaria. "Este descubrimiento abre un camino muy importante en la gastronomía, tanto en repostería como en el mundo salado; es un paso fundamental en el diálogo entre gastronomía y ciencia", ha subrayado Sandoval.

La doctora Marta Miguel ha recalcado que los productos desarrollados mediante hidrolización de claras de huevo "tienen la ventaja de que no contienen grasa, solo proteínas y agua".

Aunque por ahora el producto solo puede consumirse en el restaurante de Sandoval, esta investigación tendrá una aplicación doméstica, ya que se comercializará en la gran distribución (Calidad Pascual ha creado una planta piloto para elaborarlo).

Con este proyecto, Mario Sandoval da un paso más en sus investigaciones sobre el huevo, un producto "fetiche" para el cocinero, al que ha dedicado su libro "El gran libro del huevo", con recetas, aplicaciones del producto y un análisis sobre su historia y sus posibilidades en cocina.

"El huevo es fundamental para la cocina. Se han dicho muchas cosas malas sobre él, pero queremos dignificar este producto. Es un alimento generoso, amable y especial; con un huevo al día tenemos casi todos los nutrientes que necesitamos", ha resaltado.

Redacción