

Crean una crema untable de miel y cacao, con menos de un 1% de grasa y alto poder nutritivo

Noticias

"Melicao" es el nombre de este nuevo producto, desarrollado por el Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IUIAD) de la UPV.

Investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) han creado, junto a la empresa valenciana Naturval Apícola, una crema untable de miel y cacao con un alto poder nutritivo y menos de un 1 % de grasa, **especialmente dirigida a los más pequeños.**

"Melicao" es el nombre de este nuevo producto, desarrollado por el **Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IUIAD)** de la UPV y que contiene vitaminas, antioxidantes y metales como calcio, hierro, magnesio y potasio, entre otros.

Entre las propiedades de esta alternativa para los desayunos y meriendas de los niños **destaca el bajo contenido en grasas -apenas un 1 %**, frente al 40 % de grasas, muchas veces saturadas, que contienen otras cremas untables de cacao,-, así como la ausencia tanto de gluten como de lactosa.

Sus creadoras, Isabel Escriche y Marisol Juan, consideran que es una nueva forma de fomentar entre la población infantil el consumo de un producto "tan saludable como la miel", ya que **más del 90 % del producto es miel y el 10 % restante, cacao.**

Isabel Escriche, investigadora del Laboratorio de Calidad de la Miel del Instituto IUIAD de la UPV, ha destacado la utilidad de este producto para contribuir a frenar el "crecimiento espectacular" de la obesidad infantil en España, un problema que actualmente afecta a uno de cada cuatro niños.

"Para hacer frente a esta patología y frenar su continuo crecimiento, los médicos aconsejan, entre otras medidas, el consumo de miel y la eliminación de la dieta de ciertos productos con elevado contenido graso", según Escriche.

A su juicio, tanto en el desayuno como en la merienda de los más pequeños muchas veces se abusa de productos de fabricación industrial y de las cremas de cacao.

"Son alimentos con un alto contenido calórico y poco valor nutritivo, pero muy aceptadas por ellos", ha señalado Escriche, quien ha agregado que "Melicao" se planteó como **"respuesta a una necesidad del mercado por disponer de alimentos más saludables destinados al público infantil"**.

La incorporación del cacao a la miel, según la investigadora, hace "más atractiva" esta crema untable y, además, "potenciamos que los más pequeños se beneficien de todas las propiedades que tiene la miel".

"Es un producto que tiene las ventajas saludables de la miel y el cacao sin las desventajas de los untables a los que los más pequeños están acostumbrados", ha señalado Escriche.

La miel es un alimento "consumido desde tiempos ancestrales pero muy poco atractivo para la población infantil. Es muy raro que un niño se ponga una cucharada de miel en el pan", según Escriche, quien ha indicado que por ello se mezcló con cacao.

La mezcla de estos dos ingredientes es "totalmente saludable" según la investigadora, que ha explicado que **han tardado cerca de un año en desarrollar este nuevo producto.**

En su desarrollo, los investigadores tuvieron en cuenta, además de sus propiedades saludables, que fuera sensorialmente aceptada por el público al que, mayoritariamente, va destinado.

Redacción