

LARGA VIDA A LA PATATA

> PLATOS PREPARADOS CON LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD

La empresa de restauración Cores ha llevado a cabo un estudio del comportamiento de la patata en los platos preparados en línea fría con el objetivo de alargar su vida útil y conocer qué variedad de este alimento ofrece una mejor textura para las dietas de determinados colectivos

> **CORES** ¿Sabían que la patata es el segundo alimento más consumido del mundo? Sus propiedades son numerosas y constituye una de las fuentes primordiales de hidratos de carbono en nuestra dieta mediterránea. En concreto, es la base principal de buena parte del menú diario de la tercera edad, que necesita consumir platos sencillos y fáciles de masticar y deglutir. La empresa de restauración colectiva Cores, en colaboración con la Universidad de Zaragoza, trabaja para alargar la vida útil de este alimento.

La sociedad cada vez está más preocupada por la seguridad de los alimentos que se consumen. En respuesta a esta demanda, el sector de la restauración apuesta por el servicio de comidas preparadas en línea fría. Esta técnica ofrece mayores niveles de seguridad y calidad higiénicosanitaria que la denominada línea caliente (línea tradicional de catering cuya temperatura de mantenimiento debe ser igual o superior a 65°C). De ahí que la industria haya tenido que implementar paulatinamente tecnologías que, una vez cocinado el alimento, lo enfrían rápidamente (abatidores de temperatura) antes

de envasarlo y transportarlo al lugar de destino. Una vez allí, se calienta en armarios regeneradores.

La patata, como base de comidas preparadas, sigue ese proceso en línea fría, pero el sector de la restauración se encuentra con un problema. Al enfriarse una vez guisada, se endurece irreversiblemente.

Para dar una solución a este cambio de textura, Cores, firma que ofrece menús adaptados a las necesidades de cada cliente, decidió llevar a cabo un estudio del comportamiento de diferentes variedades de patata –Monalisa, Agria y Ágata–, tratamientos de cocinado y condiciones de envasado.

COMO RECIÉN HECHAS ¿El objetivo? Mejorar el comportamiento de los platos preparados con patata de mayor consumo por el colectivo de personas mayores –patatas guisadas, patatas fritas y puré a base de patata–, de forma que conserven su calidad nutricional y propiedades sensoriales.

Dicho estudio, llevado a cabo gracias a la ayuda del Cheque Tecnológico de Ibercaja, ha contado con la colaboración del equipo dirigido por José A. Beltrán, del grupo de investigación de Calidad y

¿POR QUÉ LA PATATA SE ENDURECE AL ENFRIARSE?

La culpa la tiene la estructura del almidón de la patata –habitualmente denominado fécula– que, al calentarse, se hincha y, cuando se enfría, se compacta, dando como resultado una mayor dureza. En términos científicos, este proceso se denomina retrogradación del almidón, y está relacionado con parte de la estructura del almidón, las llamadas cadenas de alfa-amilosa.



Ración de patatas envasada en atmósfera protectora. CORES



Una vez cocinados, los platos se enfrían rápidamente en el abatidor de temperatura, que reduce el riesgo de presencia de microorganismos patógenos.

Tecnología de la Carne y del Pescado de la Facultad de Veterinaria. «En Cores elaboramos los platos, los envasamos y transportamos a la universidad, donde se analizan diferentes parámetros de calidad a lo largo de la vida útil del producto», explica la directora de Calidad de Cores y responsable del proyecto, Sonia Español.

El estudio realizado concluye que la variedad Agria es la que mejores resultados ofrece para cualquier tipo de cocinado y que el Envasado en Atmósfera Protectora es el que mejor consigue mantener la textura óptima de la patata, aspecto clave en la alimentación de personas mayores o con pro-

blemas de deglución. La introducción de esa atmósfera protectora hace que la vida útil del plato se alargue hasta las dos semanas, conservando su textura y sabor hasta el día 11 de análisis sensorial.

Los resultados obtenidos ya se están aplicando, aunque «tenemos que profundizar más en diferentes tipos de cocción y regeneración», señala Español. «Nos gustaría estudiar más variedades de patata y el método de cocinado que mejor se adapte a su estructura para obtener la textura adecuada para cada plato y para cada consumidor», añade Beltrán.