

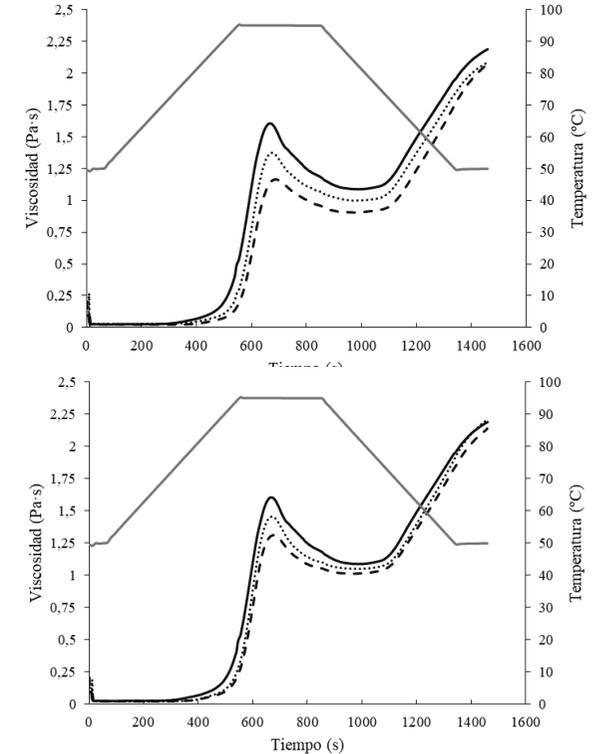


## MICROHELP

### Tecnología de mejora de las propiedades de panificación de harinas sin gluten mediante radiación de microondas

La enfermedad celiaca representa uno de los trastornos genéticos humanos más extendidos en la actualidad. Uno de los principales problemas de estos pacientes y consumidores es la falta de disponibilidad de productos libres de las proteínas que desencadenan su alergia y que además éstos sean de adecuada calidad física, sensorial y nutricional.

Para mejorar la calidad de los panes sin gluten se ha propuesto emplear tratamientos hidrotérmicos (como el tratamiento por calor y humedad) que permiten modificar las propiedades fisicoquímicas de las harinas sin destruir sus gránulos. El tratamiento físico utilizado tiene elementos innovadores basados tanto en el medio empleado para mejora de las harinas (radiación electromagnética de microondas) como en los resultados obtenidos (mejora de la calidad física y sensorial de los productos resultantes). El tratamiento microondas es uno de los métodos más rápidos para llevar a cabo el tratamiento hidrotérmico. La aplicación de harinas modificadas mediante este tratamiento físico sostenible en sistemas sin gluten no ha sido llevada a cabo en la industria agroalimentaria hasta el momento. Esta modificación física permite crear materias primas que conducen a masas más estructuradas y por consiguiente dan lugar a panes de mejorada calidad morfológica y sensorial.



Para más información y contacto: [promotores@funge.uva.es](mailto:promotores@funge.uva.es)



Universidad de Valladolid