

Crean el primer vinagre que usa la fresa fresca como base principal



Noticias

El ingrediente principal es un puré de fresas elaborado en la planta de transformación de HUDISA, en la localidad onubense de Lepe.

Expertos de las universidades de Sevilla y Tarragona han conseguido desarrollar el primer vinagre que tiene como **base fresas naturales**, tomando como ingrediente principal un puré de fresas elaborado en la **planta de transformación de HUDISA**, en la localidad onubense de Lepe.

Así lo ha explicado el director de operaciones de la factoría HUDISA, José Manuel Velo, que ha indicado que la fábrica se encargó de elaborar el producto principal, que fue enviado a los expertos para desarrollar un producto que aún no se sabe exactamente cuando se podrá comercializar.

La idea surgió a raíz de una iniciativa de la Universidad de Sevilla para innovar en la producción fresera, según adelanta el portal Historias de Luz, que señala que la investigadora Cristina Ubeda quería "innovar en la producción del vinagre en general, partiendo de sustratos diferentes como era la fresa".

Para ello, se ha valido de fresas que "por tamaño o color" son descartadas para ser vendidas en fresco, y suponen en torno al 25 % de la producción total, y ahora tendrán una salida distinta a las habituales, además de aumentar el valor que tendría la propia fresa para usos distintos al fresco.

En la Universidad de Sevilla se han controlado conceptos como la calidad y aroma del producto, y se ha logrado un producto que, al igual que la fresa en sí misma, tendrá propiedades antioxidantes, de modo que, además de proteger del envejecimiento celular, ayudará a conservar por más tiempos los alimentos que se aderecen con el producto final.

Redacción