



**Fecha publicación:** 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE HELADOS**

### **EL PESCADO Y EL HELADO**

#### **Expertos obtienen un helado bajo en grasas a partir de pescado.**

Expertos del Reino Unido y EE.UU trabajan en la elaboración de helado bajo en calorías a partir de la faneca, una especie de pescado similar a la anguila que se encuentra en las profundidades del Atlántico Norte.

Este pescado contiene una proteína, denominada nucleadoras, que permite reducir la temperatura a la que se forman los cristales de hielo, lo que permite usar menos cantidad de crema o grasas para alcanzar la textura del producto final.

La proteína, que se encuentra en peces, plantas e insectos, tiene la capacidad de proteger los tejidos en condiciones extremas de frío, disminuyendo la temperatura a la que se forman los cristales de hielo y modificando el tamaño y la forma de estas estructuras en la sangre. Los expertos han pedido autorización a la Agencia de Alimentos británica (FSA, en sus siglas inglesas), órgano regulador de los estándares de los alimentos, para desarrollar la proteína en el laboratorio.

El proceso se basa en la modificación genética de la levadura, para producir la sustancia proteica en grandes tinas herméticas.

Esta levadura se utiliza ya en la fabricación de otros alimentos, como el queso.

Según los expertos, el porcentaje de proteínas nucleadoras que llegaría a los consumidores no superaría el 0,01% del peso total.

En EEUU este proceso ya ha sido aprobado, y se ha desarrollado una variante de helado que tiene la mitad del contenido graso y un 30% menos de calorías.

Investigadores del comité independiente de científicos tienen previsto presentar el 10 de julio de 2006 si permite la técnica en el Reino Unido.

#### **Fuente:**

*consumaseguridad.com*

**Autor:** Sergio R. Mantello

*Mundohelado Argentina*

[www.mundohelado.com.ar](http://www.mundohelado.com.ar)