



NOTAS SOBRE HELADOS

¿YOGUR HELADO O HELADO DE YOGUR?

En algunos libros se pueden encontrar antiguas recetas de helados elaborados con yogur. En unos pocos países hay heladerías que venden helados exclusivamente elaborados con este ingrediente.

El siglo pasado, a mediados de los 50, en Estados Unidos se comenzó a comercializar helado con yogur elaborado con las máquinas que se utilizan para helado soft o suave. Ese concepto de negocio duró unos años y luego decayó, reapareciendo en los 70 y 80, allí y en varios países más. En esa ocasión era helado normal al que se le agregaba yogur entero por lo que resultaba en un producto con un porcentaje de materia grasa de entre de 3 y 4 puntos.

Desde hace unos pocos años se ha ido imponiendo nuevamente el consumo de yogurt en los helados. Hay franquicias que comercializan barritas de helado con yogur congelado y lo trituran a partes iguales con fruta congelada o fresca, con una máquina trituradora especial. Por ejemplo Yogen Fruze, es una empresa que opera desde el año 1986 y según sus reportes tiene 1200 puntos de ventas en el mundo. Hemos visto que en algunos puntos de venta ya han comenzado a ofrecer el frozen yogur con máquinas de helado soft.

Desde hace poco más de 5 años aparecieron nuevamente en Estados Unidos algunas empresas que volvieron a ofrecer helados con yogur con máquinas de helado soft o suave.

Como ahora se le presta más atención al cuidado de la salud y a bajar el consumo de calorías y grasas, esta vez las empresas comenzaron a ofrecer el producto con un contenido muy bajo en grasas o con cero grasas y por lo tanto más bajos en calorías llegando a tener entre 96 y 110 calorías por porción de 100 c.c.

Estas son algunas de las compañías más conocidas: Pinkberry, Red mango, Orange leaf, Yogurt Land, YogoBerry, Tutti frutti y otras. Algunas ofrecen muchos sabores, solo se tienen dos por máquina, generalmente rotándolos.

La forma de expendirlo puede ser la convencional, que el dependiente sirva el producto al cliente, y otras operan con autoservicio y venta al peso. Algunas combinan los dos esquemas de comercialización.

En algunos medios se lee que este producto se originó en Corea, allí tal vez haya alguna confusión por el origen de una empresa muy importante en Estados Unidos cuyos dueños son de dicha etnia, y dieron impulso al producto, pero como mencionamos antes el producto ya existía desde antes.

El nombre en inglés dado al producto es "frozen yogurt", y hoy en día muchos lo abrevian "froyo".

El panorama en los países de América latina

El concepto de este producto se ha ido imponiendo poco a poco y ya en varios países de nuestros continentes se han abierto negocios de este tipo.

En México se han instalado varias compañías norteamericanas con franquicias y algunas nacionales como "Moyo". Cabe destacar que la compañía Nutrisa, desde hace años viene trabajando con este producto. Últimamente han mejorado y renovado la imagen de sus locales.

En Brasil desde hace unos 3 años este negocio literalmente "ha explotado". Se han instalado franquicias extranjeras y varias empresas locales.



Ya hay negocios de este tipo trabajando y ofreciendo franquicias en: Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Panamá, Perú, Venezuela, y hay planes de algunas empresas de abrir cadenas en toda América central.

En España, hay varias franquicias de origen italiano, la multinacional Danone abrió 5 locales y hay empresas locales como Llaolao que declaran tener cerca de 40 puntos de venta en el país y Smöoy declara tener más de 50 puntos de venta en su sitio. Hay otras empresas planeando abrir locales este año.

Esto augura que este concepto de negocio irá creciendo e imponiéndose.

Nosotros mismos estamos trabajando dando soporte técnico en algunos de dichos países en proyectos medianos y grandes. De hecho estamos dictando cursos sobre este concepto de negocio desde hace años.

Pasamos a responder algunas de las consultas que recibimos y que también consideramos extensamente en los cursos.

¿Es yogur helado o helado con yogur?

Básicamente el yogur contiene poco menos del 90% de agua, así que si lo congelamos hasta la temperatura que se consume (-7 o -8 grados) lo que obtendríamos sería hielo ligeramente ácido. Por lo que, en realidad lo que se hace es un helado, con todas las características técnicas que tiene el helado, se le agrega yogur que básicamente le da sabor, acidez, valor nutricional, y aporta los beneficios propios del yogur. Estas recetas cero grasa difieren de las recetas convencionales de helado soft, pues precisamente hay que complementar la carencia de grasa para llegar a una textura apropiada.

¿Cuánto yogur contienen en realidad?

Las recetas son el secreto de cada empresa, por lo que no podemos asegurar nada, si que es posible hacerlo. Y todo depende de lo que requiere la legislación de cada país. Por ejemplo, en muchos países europeos sólo se puede denominar yogur helado o helado de yogur, si el producto contiene como mínimo el 30% yogur. De tener un contenido mejor no se puede rotular "de o con yogur" sino "sabor a yogur".

En algunos estados de Estados Unidos es similar y en otros no existe ninguna norma al respecto, por lo que utilizan con total libertad el nombre "frozen yogurt".

Es posible que algunas empresas lo elaboren con el máximo de yogur posible, (hasta cerca del 80%) entre yogur fresco y yogur en polvo, y otras usarán cantidades menores en sus recetas. Y algunas hasta solo hacen helado convencional y solo le agregan *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus* o *acidophilus* (los cultivos básicos del yogur) o yogur en polvo con sabor, lo que permite que la mezcla se acidifique un poco. El helado contiene efectivamente bacterias lácticas pero no yogur.

¿Es cierto que son cero grasa?

Si se utiliza leche descremada y yogur descremado, es posible llegar a 0,20 a 0,40 % de grasa, lo que para la normativa internacional vigente es válido y se puede rotular y considerar como cero grasa.

¿Es cierto que son bajas calorías, Light o Diet?

De nuevo, depende de lo que requiere la legislación de cada país, en algunos no se pueden utilizar estos términos o depende de la diferencia entre el producto original y este que se prepara con menos calorías. Al ser bajos en grasas es posible que tengan menos calorías, y en muchos casos es cierto que tienen cerca de 100



calorías por porción de 100 c.c. Si lo comparamos con un helado artesanal con un 7% de materia grasa que aporta por cada 100 c.c. cerca de 220 calorías, es bastante la diferencia.

Atención: Si el yogur se ofrece con pulpas de frutas licuadas es posible que las calorías por porción sean más altas en base al porcentaje de frutas, y la cantidad de calorías que la pulpa aporte.

Hay helados con yogur con chocolate o caramelo, si usan saborizantes es posible que mantengan baja la cantidad de calorías, en caso contrario esos valores serán mucho mas altos.

¿Es cierto que son probióticos y prebióticos?

Si tiene yogur y no solo sabor a yogur, si contienen probióticos (quiere decir "para la vida", porque los yogures son probióticos. Para que puedan ser rotulados prebióticos, el fabricante deberá aportarlos en forma de fibras y cierto tipo de carbohidratos (son ingredientes no digeribles) que tienen la propiedad potencial de mejorar la salud porque favorecen el crecimiento selectivo de ciertas bacterias intestinales beneficiosas. Nuevamente, eso depende de cada empresa.

Al congelarse el yogur ¿no se daña o pierde sus cualidades?

Hay estudios en que analizaron helados de yogur que se conservaron a -18° C durante un período de tres meses y mas. Se comprobó que en esas condiciones las propiedades nutricionales y organolépticas no se modifican. Los fermentos lácticos utilizados brindan sabor, valor nutritivo, y poseen la capacidad de sobrevivir a las bajas temperaturas de congelación y de volver a un estado activo tras la descongelación.

¿Es cierto que hay que usar máquinas especiales?

Para este concepto de negocio, se utilizan las mismas máquinas de helado soft. Algunas empresas ofrecen máquinas "especiales" para manipular el yogur. Nuevamente, es un helado como cualquier otro, solo que se le agregar yogur, por lo que las máquinas solo congelan la mezcla sin importar el ingrediente.

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar