



Las alumnas de Tecnología de los Alimentos preparan las muestras que dieron a probar en la degustación. TONY SEVILLA

Cocina y ciencia. Pasteles y bizcochos basan su receta en azúcar, harina, huevo pero tanto las cantidades como su mezcla y temperatura son factores que pueden cambiar el resultado final. Encontrar la mejor combinación es cuestión de hacer pruebas hasta dar con la fórmula adecuada porque la repostería, aunque no lo parezca, también es una ciencia exacta.

En busca de la magdalena perfecta

► Alumnos de la EPSO realizan una degustación para averiguar qué receta logra el mejor sabor en repostería, y apta para celíacos y diabéticos, durante la celebración de la semana cultural

Orihuela

ROCÍO VALLE

■ El orden de los ingredientes sí altera el producto. Que un producto de repostería tenga buen sabor depende de las cantidades que se utilicen de cada uno, así como de la mezcla y del horneado. Alumnos de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad Miguel Hernández (UMH) han aprovechado la celebración de su semana cultural en honor a su patrón, San Isidro Labrador, para hacer una degustación de hasta diez magdalenas, que además son aptas para celíacos y diabéticos, con el objetivo de saber cuáles tenían mayor aceptación y así obtener la fórmula perfecta.

Este año se gradúa la primera promoción de alumnos del Grado de Tecnología de los Alimentos por lo que ya se encuentran realizando sus proyectos de grado. Algunos de ellos han centrado estos trabajos en la bollería y repostería apta para diabéticos y celíacos; es decir, sin azúcares añadidos o con harinas sin gluten. Estos alumnos, junto a las profesoras de «Tecnología de cereales, aceites y grasas» Casilda Navarro y Estrella Sayas,



Profesora y alumna echan crema a las magdalenas. TONY SEVILLA

aprovecharon la semana cultural para organizar una degustación de hasta diez tipos de magdalenas elaboradas con distintas cantidades de ingredientes así como con varios métodos de elaboración. Navarro señala que «al final cualquier producto de repostería es una mezcla de huevo, harina, azúcar... pero su batido, mezcla, temperatura de la masa y horneado puede variar mucho su sabor final».

De esta forma en la planta piloto con la que cuenta el grado de

Tecnología de Alimentos, los alumnos cocinaron numerosas magdalenas siguiendo distintos patrones. Una vez que tuvieron listo el material, repartieron diez a cada participante de la degustación. Entre estos dulces había cuatro aptos para celíacos, otros cuatro para diabéticos y dos magdalenas de control para no inducir a resultados erróneos. Cada uno tenía un código y la persona que lo degustaba tenía que valorar el sabor del mismo con una puntuación dependiendo si le

SEMANA CULTURAL

DÍA DE SAN ISIDRO LABRADOR
La EPSO celebra el día de su patrón con una cata y concursos

► La Universidad celebra hoy el día de su patrón San Isidro Labrador y pone el broche final a su semana cultural. La jornada comienza con una misa a las 10.30 horas a la que se unirá una cata de cervezas así como varios actos de entregas de premios y diplomas. Igualmente, habrá como homenajes a profesores jubilados y exalumnos. A partir de mediodía habrá un toro mecánico, disco-móvil, concurso de paellas y el «disputado» lanzamiento del limón.

gustaba o no. Alumnos y profesores tenían más o menos claro cuáles iban a ser los preferidos pero, tal y como dijo ayer la docente, «hay que esperar a analizar los resultados». En menos de diez minutos los participantes puntuaron sus magdalenas y los alumnos que las hicieron quisieron agradecer su participación entregándoles nuevas magdalenas pero con una mejora: crema pastelera con sabor a vainilla, ron, cacao y algodón de azúcar. ¿Cuál fue la mejor? no lo desvelaron... aún.