

NOTA DE PREMSA

L'ús de microones a les farines de fajol rep el premi 'La ciència en femení' al millor treball final de màster

- ***Ainhoa Vicente Fernández, de la Universitat de Valladolid, s'endú el guardó concedit per la Càtedra AgroBank de la Universitat de Lleida, dotat amb 3.000 euros.***

Barcelona, 5 d'abril del 2022

Utilitzar radiació de microones per millorar les farines de fajol o blat sarraí, amb un excel·lent perfil nutricional i aptes per a les persones intolerants al gluten, és el que proposa el Treball Final de Màster (TFM) guanyador de la segona edició del premi *La ciència en femení*, que atorga la Càtedra AgroBank de la Universitat de Lleida (UdL). Ainhoa Vicente Fernández, màster en Enginyeria Agronòmica per la Universitat de Valladolid (UVA), ha rebut avui el guardó, dotat amb 3.000 euros, en el marc de la Fira Alimentària de Barcelona.

El TFM, amb el títol *Tractament de grans de blat sarraí mitjançant microones per a la millora de les propietats funcionals i nutricionals de les farines resultants*, s'ha imposat entre un total de 45 treballs procedents d'arreu d'Espanya, tots ells amb una qualificació mínima de 9.0 sobre 10. Les comunitats amb més candidatures han estat Madrid i Castella-Lleó, amb 9 cadascuna; seguides d'Andalusia, Catalunya i la Comunitat Valenciana, amb 6. També n'han arribat de Navarra, Extremadura, Aragó, Castella la Manxa, Galícia, Euskadi i La Rioja.

Ainhoa Vicente, amb la tutoria dels professors de la UVA María Felicidad Ronda Balbás i Pedro Caballero Calvo, ha tractat grans de blat sarraí amb radiació microones, "una tecnologia neta i eficient per obtenir una farina millorada en el seu comportament tecnològic i reològic", destaca. "Les primeres matèries sense gluten no poden formar estructures per retenir el gas dels llevats a la massa i necessiten additius com els hidrocoloides", explica la premiada. "A més, aquests pans solen tenir pitjor qualitat nutricional, amb poc contingut en fibra i proteïna i més greixos i sucres que els pans amb gluten", afegeix.

El tractament amb microones millora la capacitat de la farina per formar masses sense gluten amb bona estructura i amb capacitat per retenir el gas de la fermentació. Ainhoa Vicente ha comprovat que les farines obtingudes a partir d'aquests grans van incrementar fins a un 43% la seva capacitat d'absorció d'aigua i de formar emulsions estables, presentant una menor sinèresis, això és, un menor alliberament indesitjat d'aigua.

"Amb aquestes farines també es podrien fabricar de manera òptima productes gelificats, com

NOTA DE PREMSA

ara salses, cremes i farciments, de diferents consistències", assegura l'autora del treball. El jurat, per la seva banda, destaca "l'evident potencial que presenta la tecnologia aplicada perquè el coneixement generat sigui transferit a la indústria, així com per presentar una solució pràctica per millorar l'oferta d'aliments per a un grup de població amb necessitats alimentàries especials".

La premiada ha rebut el guardó de mans del director de la càtedra AgroBank de la UdL, Antonio Ramos, i el director d'AgroBank, Sergio Gutiérrez. L'objectiu d'aquest premi és reconèixer el talent i impulsar les carreres professionals de les dones STEM (Ciència, Tecnologia, Enginyeria i Matemàtiques), específicament en el sector agroalimentari, en línia amb l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible (ODS) número 5 de Nacions Unides, que advoca per aconseguir la igualtat entre els gèneres i l'empoderament del col·lectiu femení.