

BREVES

Habas mejoran el sabor de productos de origen vegetal

Investigadores del Instituto Leibniz de Biología de Sistemas Alimentarios de la U. Técnica de Múnich, que han estudiado las nanofibrillas proteicas de las habas, concluyeron que estas proporcionan durabilidad a los alimentos de origen vegetal y mejoran su sabor. El análisis utilizó un modelo de células táctiles orales humanas, claves en la percepción de la textura y la sensación en boca de alimentos y bebidas. El resultado arrojó que las habas desempeñan una labor suavizante en alimentos que son sensorialmente atractivos, pero que requieren de la aceptación del consumidor.