

NOTA DE PRENSA

El uso de microondas a las harinas de trigo sarraceno recibe al premio 'La ciencia en femenino' al mejor trabajo final de máster

- **Ainhoa Vicente Fernández, de la Universidad de Valladolid, se lleva el galardón concedido por la Cátedra AgroBank de la Universidad de Lleida, dotado con 3.000 euros.**

Barcelona, 5 de abril de 2022

Utilizar radiación de microondas para mejorar las harinas de trigo sarraceno, con un sobresaliente perfil nutricional y aptos para las personas intolerantes al gluten, es lo que propone el trabajo final de máster (TFM) ganador de la segunda edición del premio *La ciencia en femenino*, que otorga la Cátedra AgroBank de la Universitat de Lleida (UdL). Ainhoa Vicente Fernández, máster en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Valladolid (UVa), ha recibido hoy el galardón, dotado con 3.000 euros, en el marco de la Feria Alimentaria de Barcelona.

El TFM, con el título *Tratamiento de granos de trigo sarraceno mediante microondas para la mejora de las propiedades funcionales y nutricionales de las harinas resultantes*, se ha impuesto entre un total de 45 trabajos procedentes de todos los rincones de España, todos ellos con una cualificación mínima de 9.0 sobre 10. Las comunidades con más candidaturas han sido Madrid y Castilla-León, con 9 cada una; seguidas de Andalucía, Cataluña y la Comunitat Valenciana, con 6. También han llegado de Navarra, Extremadura, Aragón, Castilla la Mancha, Galicia, Euskadi y La Rioja.

Ainhoa Vicente, con la tutoría de los profesores de la UVa María Felicidad Ronda Balbás i Pedro Caballero Calvo, ha tratado granos de trigo sarraceno con radiación microondas, "una tecnología limpia y eficiente para obtener una harina mejorada en su comportamiento tecnológico y reológico", destaca. "Las materias primas sin gluten no pueden formar estructuras para retener el gas de las levaduras a la masa y necesitan aditivos como los hidrocoloides", explica la premiada. "Además, estos panes suelen tener peor calidad nutricional, con poco contenido en fibra y proteína y más grasas y azúcares que los panes con gluten", añade.

El tratamiento con microondas mejora la capacidad de la harina para formar masas sin gluten con buena estructura y con capacidad para retener el gas de la fermentación. Ainhoa

NOTA DE PRENSA

Vicente ha comprobado que las harinas obtenidas a partir de estos granos incrementaron hasta un 43% su capacidad de absorción de agua y de formar emulsiones estables, presentando una menor sinéresis, esto es, una menor liberación indeseada de agua.

"Con estas harinas también se podrían fabricar de manera óptima productos gelificados, como por ejemplo salsas, cremas y rellenos, de diferentes consistencias", asegura la autora del trabajo. El jurado, por su parte, destaca "el evidente potencial que presenta la tecnología aplicada porque el conocimiento generado sea transferido a la industria, así como para presentar una solución práctica para mejorar la oferta de alimentos para un grupo de población con necesidades alimentarias especiales".

La premiada ha recibido el galardón de manos del director de la cátedra AgroBank de la UdL, Antonio Ramos, y el director de AgroBank, Sergio Gutiérrez. EL objetivo de este premio es reconocer el talento e impulsar las carreras profesionales de las mujeres STEM (Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas), específicamente en el sector agroalimentario, en línea con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número 5 de Naciones Unidas, que aboga para conseguir la igualdad entre los géneros y el empoderamiento del colectivo femenino.