Harina de caqui: nuevo ingrediente saludable en la industria alimentaria

Una nueva harina de caqui se incorpora a los ingredientes de la industria alimentaria con propiedades antioxidantes, colorantes, espesantes y nutritivas para la elaboración de yogures, patés, salsas, pastas e incluso repostería.

La harina de caqui ya es una realidad. Investigadores del grupo de Industrialización de Productos de Origen Animal (IPOA) del Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental (CIAGRO) de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche han desarrollado en el campus de Desamparados, en Orihuela, esta novedosa harina que es fuente de fibra dietética y azúcares de origen natural a partir de la piel y pulpa sobrantes de la elaboración de zumo de caqui.

Las propiedades de la harina de caqui

Este excedente natural se deshidrata y se muele en dos procesos de escasa complicación tecnológica y relativo bajo coste para obtener un polvo con numerosas ventajas para la industria de los alimentos por su “alto contenido de compuestos bioactivos”, según ha relatado a Efe la científica Raquel Lucas González.

La harina de caqui contiene una alta cantidad de carotenos (con actividad provitamina A), compuestos polifenólicos (antioxidantes con propiedades anticancerígenas) y fibra, y diferentes estudios han demostrado que el consumo regular de esta fruta ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, a disminuir el colesterol en la sangre y a mantener los niveles de glucosa estables.

Los investigadores del CIAGRO han incorporado con éxito esta harina en la elaboración de pasta y de paté.

La pasta con harina de caqui requería menor tiempo de cocción que la pasta tradicional y, además, su índice glicémico se redujo mientras que en el caso del paté con caqui aumentó su coloración rojiza lo cual fue apreciado por los consumidores encuestados y la harina ejerció protección a las grasas frente a la oxidación.

Por sus especiales características, podría tener también aplicación en **productos de panadería o repostería** en sustitución del trigo y como fuente de azúcares naturales, o incluso en salsas por sus cualidades espesantes.

Además, el aprovechamiento de estos desperdicios o “coproductos” (la piel y la pulpa sobrante de hacer el zumo) elimina un quebradero de cabeza a los fabricantes de zumo puesto que, aproximadamente, por cada kilogramo de caqui, 500 gramos acaban en zumo y la otra mitad en excedente, con el que a menudo no se sabe qué hacer.

Se da la circunstancia de que este sobrante de piel y pulpa debe ser gestionado con cierta premura porque fermenta y esto requiere de unos gastos de transporte y de depósito en centros de gestión de residuos.

“La harina se obtiene mediante un proceso sencillo de poco más de 24 horas que no obliga a demasiada inversión, que no genera residuos y que da valor económico”, ha destacado Lucas González.

El boom del kaki

El caqui ha experimentado un auténtico ‘boom’ en España desde comienzo de los años 2000 y normalmente se comercializa tanto en fresco como en zumos, ya sea en solitario o mezclado con cítricos y mango.

Desde entonces, España se ha convertido en el segundo país productor, solo después de China.

Bajo la dirección científica de Juana Fernández López y Manuel Viuda Martos, este nuevo ingrediente (la harina de caqui) podría tener una buena aceptación en el mercado tanto como colorante alimentario natural por su color anaranjado parecido al azafrán, como ligante de agua o espesante, como antioxidante natural e incluso como fuente de nutrientes.

En palabras de Juana Fernández López, **esta harina es compatible con una “industria sostenible”** que no emite residuos y la denominada “economía circular” porque reintroduce en la industria alimentaria un sobrante que acabaría desechado.

El caqui ha sido una de las frutas objeto de investigación de este grupo IPOA-CIAGRO, que también trabaja en la valorización de otros coproductos de la industria agroalimentaria como cítricos, la chufa, el dátil y la granada