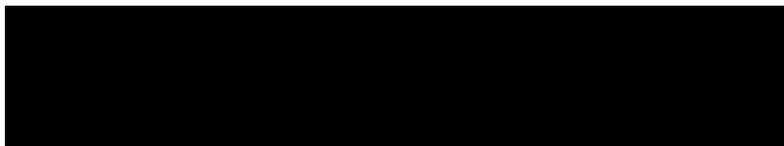


Jorge Ruiz: Cualquier extracto aromático se puede utilizar en la actualidad como un ingrediente más en la cocina

(19/7/2006 11:30) | Almería > Universidad



Jorge Ruiz, durante su ponencia



ADRA - Jorge Ruiz, profesor titular de Tecnología de los alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, ayer un ponencia, bajo el título 'Nuevas herramientas en la cocina' dentro del marco del curso de verano 'El vino y la gastronomía molecular' que la Universidad de Almería y el Ayuntamiento de Adra están desarrollando en el Hotel Barceló de la localidad. A lo largo de su intervención, Ruiz ha explicado a los alumnos las diversas herramientas que se han ido desarrollando en el campo de la tecnología de los alimentos. En este sentido, ha especificado técnicas tan dispersas como la tecnología de la cocina al vacío, la utilización de los aditivos o la entrada del nitrógeno líquido en el mundo culinario. Una vez finalizada su ponencia, Jorge Ruiz, ha ofrecido la siguiente entrevista.

¿Qué puede aportar la Ciencia y la Tecnología de los alimentos al desarrollo de nuevas herramientas para la gastronomía?

Hoy por hoy podemos decir que ha habido un trasvase a la cocina, sobre todo en lo que alta cocina se refiere, de los conocimientos resultantes de la investigación realizada entre laboratorios e industria. Unos conocimientos que ha permitido a los cocineros, algunos de ellos verdaderos artistas, crear nuevos platos, nuevos aromas y nuevas texturas que no existían antes, las cuales de alguna manera permitirán enriquecer el abanico de oportunidades existentes en los platos de la alta restauración.

¿En qué consisten algunas de esas herramientas desarrolladas por la Tecnología de los alimentos?

Algunas de las herramientas que se están utilizando son de reciente creación, pero ciertamente hay algunas que, aunque están siendo desarrolladas en los últimos años, ya han sido utilizadas por cocineros desde antiguo. Pero es difícil concretar, puesto que incluso en la actualidad muchas de las herramientas del campo de la tecnología de los alimentos están en proceso de desarrollo, tal es el caso de la utilización de la impregnación al vacío. Una herramienta que permite modificar las características de verduras y frutas de tal manera que se le introduce en el interior un aroma diferente al que tienen pero conservan las propiedades de textura tradicional. En este caso, por ejemplo, os puedo comentar que se está trabajando con las manzanas, las cuales se están impregnando con zumos de otras frutas, o un vino, de tal forma que tenemos una manzana en la que hemos cambiado tanto el color como el aroma, pero conservamos su textura.

Respecto a la herramienta de la cocina al vacío, de la que ha hablado en su conferencia ¿qué podría destacar?

Que es una herramienta que resulta interesante para determinados platos al conseguir mantener la textura que tienen en fresco. Por ejemplo en carnes y pescados se utiliza para que aparezcan texturas fibrosas y más duras. Se trata de una técnica interesante pero que tiene riesgos sanitarios que hay que saber controlar y que, por lo tanto, es fundamental que haya personas formadas en ese campo a la hora de asesorar a cocineros para que les indiquen que combinaciones de tiempo y temperatura son necesarias para que no haya ningún riesgo sanitario para el consumidor.

Los aditivos parecen no poner de acuerdo a los cocineros en los beneficios o no de su utilización. Usted, también, ha hablado de ellos ¿Qué conclusión puede arrojarse sobre ellos?

Es cierto, que algunos aditivos van perdiendo, poco a poco, su mala fama a la hora de ser utilizados en la cocina, ya que estos permiten hacer juegos que no se podían realizar antes, tal es el caso de la cocción que mediante alginatos permite a los cocineros obtener pequeñas bolitas similares al caviar con una parte sólida en el exterior y líquida en el interior. Esto es un ejemplo de cómo el desarrollo científico permite incorporar estas nuevas herramientas a la cocina, cambiando el orden de los ingredientes. También trabajamos en la generación de extractos aromáticos para cocinar, incluso de aromas que hasta ahora no existen en la cocina, por ejemplo el aroma 'tierra mojada' que utiliza Joan Roca o cualquier aroma que se le ocurra a uno, aunque no sea de alimentos. En la actualidad, cualquier extracto aromático se puede utilizar como un ingrediente más a la hora de cocinar. Sin embargo, los aditivos, tienen también un riesgo por eso es bueno realizar una advertencia sanitaria, ya que en el uso de aditivos o extractos aromáticos se pueden cometer abusos por desconocimiento. En el caso de los aromas se pueden generar compuestos tóxicos y de ahí la necesidad de que exista un estrecho trabajo entre científicos y cocineros que desarrollen esas nuevas aplicaciones.

¿En ese sentido existe alguna legislación que regule el uso de aditivos y extractos aromáticos para garantizar la seguridad alimenticia?

Existe una legislación bastante compleja. Los restaurantes se deben autoevaluar y presentar su auto evaluación a

las autoridades sanitarias que son las que certifican si es correcta o no. Además, las autoridades sanitarias realizan cada cierto tiempo inspecciones, para contrastar el protocolo de auto evaluación presentado por los restaurantes. En este documento se recogen la presencia de posibles microorganismos patógenos que transmiten enfermedades o los procesos que se utilizan que pueden dar lugar a elementos tóxicos. Pero en los restaurantes de este tipo, de alta restauración, es muy difícil plasmar todos los procesos que utilizan y es muy difícil controlarlos. Por eso, es posible que sin ninguna mala intención, se puedan dar procesos que ni siquiera estén recogidos en la auto evolución, y que por lo tanto, nadie pueda controlarlos porque ni siquiera el inspector sanitario sabe que se utiliza y estén dando lugar a la generación de compuestos tóxicos que están muy lejos de lo que quieren los cocineros. De tal manera que los restaurantes necesitarían un asesor que les indicarán que hay que incluir en ese protocolo de auto evaluación porque puede dar lugar a procesos tóxicos y necesitas que un inspector sanitario indique si hay riesgo o no.

¿Algunas de las técnicas y procesos aportados por la Tecnología de los alimentos ya tienen su aplicación real en la cocina?

Sí, por ejemplo el uso de nitrógeno líquido, la cocina al vacío con muchísima frecuencia, el uso de aditivos cada vez más. Es más, son herramientas que, incluso, ya están disponibles por si alguien quiere realizar pruebas en casa en formatos pequeños para no tener la necesidad de adquirir una gran cantidad y con instrucciones muy regladas de cómo se deben utilizar. Ello indica, que muchas de estas técnicas se están utilizando con mucha frecuencia. Aunque es cierto que otras no se están utilizando en algunos casos por desconocimiento y en otros por la falta de aparatos adecuados, como es el caso de extractos aromáticos donde se precisa de instrumentos caros, difíciles de manejar. En cocina pasa un poco como en la moda, están las estrellas, los diseñadores, y después el diseño que llega al gran público que es un destilado de ese diseño. En los restaurantes ocurre lo mismo, están los cocineros de los altos restaurantes que participan en congresos con platos espectaculares que ofrecen en la carta de sus restaurantes, y cocineros que, poco a poco, se van introduciendo en estas técnicas pero que no son tan mediáticos.

¿Cuáles son los retos más importantes que se plantea en la actualidad la Tecnología de los alimentos?

La Tecnología de los alimentos abarca todos los alimentos que tomamos, y por lo tanto, está abierta a retos constantemente. Referente a lo culinario hay retos puntuales y muy concretos que nos vienen de dudas o problemas que nos plantean cocineros, incluso algún reto que quieren llevar a cabo. Después de una forma un poco extraña, desde los propios laboratorios de investigación se nos ocurren ideas que pueden ser interesantes para la cocina o aplicaciones que ya tenemos previamente. Restos concretos que nos plantean: el desarrollo de aromas, con distintas técnicas buscando compuestos aromáticos más que un extracto complejo, algo que es muy interesante y está por desarrollar. La utilización de enzimas en la cocina también es algo que se está desarrollando y que no se utiliza en absoluto por ahora, y en nuestra Universidad estamos desarrollando, para futuras aplicaciones científicas, que ahora nos tiene que decir un cocinero si esas le sirven para algo. Nosotros construimos esas herramientas y después son los cocineros los que determinan su utilidad o no en la cocina.