

## Cómo sustituir la grasa saturada en bollería por oleogeles de aceite de oliva y girasol

En la elaboración de cruasanes, bombones y otros dulces industriales se utilizan grasas sólidas como la de palma, coco, mantequilla y margarina. Ahora investigadoras del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC han desarrollado un método para sustituirlas por geles de aceite más saludables, obteniendo un producto con una estructura y propiedades sensoriales muy parecidas al convencional.

SINC

21/6/2022 12:42 CEST



Cruasanes elaborados con oleogeles en lugar de grasas sólidas como margarinas o grasa de palma./ IATA

Las [grasas saturadas](#), que se encuentran en alimentos de origen animal como la mantequilla, el queso y la carne grasa o de aceites vegetales como los de coco y palma, elevan los niveles de colesterol 'malo' (LDL), aumentando por tanto el riesgo cardiovascular. Sin embargo, sus propiedades las hacen idóneas para la **bollería industrial**, aunque ahora un equipo de científicas ofrece una alternativa.

---

Las propiedades sensoriales de los cruasanes elaborados con oleogeles de aceite de oliva y girasol, sin grasas saturadas, son muy similares a las del alimento convencional

Un trabajo coordinado por las doctoras **Ana Salvador** y **Teresa Sanz** del [Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos](#) (IATA, un centro del CSIC) ha conseguido la sustitución total de las grasas sólidas por oleogeles en la elaboración de **cruasanes** y otros alimentos de bollería y confitería, como bombones o cremas untables de chocolate.

Estos **oleogeles** o geles de aceite se han formulado con diversos tipos de **aceite de girasol y oliva**, junto a diferentes hidrocoloides o emulsionantes alimentarios, obteniendo patrones de textura que imitan la plasticidad de las grasas sólidas.

## Dos ventajas importantes

Los agentes **espesantes empleados son de uso alimentario**, como la goma xantana o los derivados de celulosa, a diferencia de otros oleogeles en los que los aditivos utilizados como agentes estructurantes no ofrecen esa garantía.

Es una de sus ventajas, junto a la **sencillez del proceso** de elaboración, que no requiere elevadas temperaturas, lo que lo convierte en fácilmente transferible a la industria alimentarias, además de ser un método respetuoso con el medio ambiente.

La estructura y las propiedades sensoriales del producto final son muy similares a las del alimento convencional, pero con un perfil lipídico saludable.

---

Es una estrategia interesante para obtener productos de bollería y confitería más saludables manteniendo las propiedades tecnofuncionales y sensoriales

Según las autoras, sus resultados son relevantes en el campo del diseño de nuevos alimentos e ingredientes, y poseen un **gran potencial en el sector alimentario**, ya que representan una estrategia interesante para obtener productos de bollería y confitería más saludables manteniendo las propiedades tecnofuncionales y sensoriales de sus homólogos tradicionales.

El método se podría aplicar en **alimentos hojaldrados**, sucedáneos de chocolate, galletas, cremas de chocolate, en definitiva, en todos aquellos productos alimentarios en los que se requiere una grasa sólida a temperatura ambiente en su proceso de elaboración.

En el caso de los cruasanes, lograr sustituir las grasas es una de las aplicaciones más difíciles ya que requieren las que tengan alta plasticidad, capaces de formar láminas sin fundirse. Estas finas películas de grasa se fundirán posteriormente en el horno, dando lugar a la estructura laminar característica y tan apreciada de los hojaldres.

Este estudio se ha llevado a cabo en el marco de un proyecto nacional en el que también han participado las doctoras Isabel Hernando y Amparo Quiles del Grupo de Microestructura y Química de Alimentos de la [Universidad Politècnica de València](#) (UPV).

Derechos: **Creative Commons**.

## TAGS

BOLLERÍA INDUSTRIAL | GRASAS SATURADAS | ACEITE DE OLIVA |  
ACEITE DE GIRASOL |

**Creative Commons 4.0**

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

