

## Se presenta un combustible ecológico a partir de huesos de aceituna

La VI Cumbre Internacional de Gastronomía, conocida como Madrid Fusión 2008, también incluye la ciencia. El Centro tecnológico experto en Investigación Alimentaria AZTI-Tecnalia ha presentado un combustible ecológico a partir de los huesos de aceituna.

Basque Research

5/2/2008 13:06 CEST



Carbón de huesos de aceituna

Los cocineros Andoni Luis Aduriz y Ángel León han empezado a utilizar un combustible ecológico a partir de huesos de aceituna. El Centro tecnológico experto en Investigación Alimentaria AZTI-Tecnalia ha realizado los ensayos de caracterización del hueso carbonizado para aportar datos científicos que confirmen las experiencias obtenidas en cocina, y verificar que este producto es apto para el uso alimentario, según la legislación vigente.

La parrilla, un revolucionario artefacto alimentado con carbón de huesos de

aceituna y regulado por un ventilador, “elimina los compuestos que causan el aspecto, olor y sabor desagradables en los alimentos y mejoran notablemente las características sensoriales de los productos”, afirmaron sus creadores. El invento consiste en una especie de red que contiene huesos de aceituna sometidos a un proceso de carbonización que elimina todas las toxinas que pudieran contener.

La pastilla de huesos de aceituna se calienta previamente, logrando que los huesos se pongan a una alta temperatura y adquieran un color parecido al carbón cuando está incandescente, con la ventaja de no formar ceniza. En ese momento se colocan en la parrilla y ya se pueden ir asando sobre ellos los productos.

Estos huesos tienen la virtud de que se calientan fácilmente y, luego, retienen el calor durante horas con lo que pueden sustituir perfectamente al carbón. Asimismo, esta resistencia térmica permite utilizar la brasa como si fuera una estufa y, por si fuera poco, no contamina, por lo que su uso no contribuye al calentamiento global.

Por otro lado, debido a su resistencia, limpieza y ausencia de olores desagradables, resulta altamente atractivo para su uso en restauración. Debido a su poder calorífico es adecuado para su utilización en barbacoas y, gracias a su capacidad de mantenimiento del calor, es recomendable para su uso en banquetes con un elevado número de comensales.

La conferencia se enmarca en la VI Cumbre Internacional de Gastronomía, conocida como 'Madrid Fusión 2008', que del 21 al 24 de Enero está siendo el escenario de las demostraciones de la maestría culinaria de más de 50 prestigiosos cocineros del panorama gastronómico nacional e internacional. Durante los cuatro días que dura el evento, se están debatiendo diversos aspectos de una temática común que combina gastronomía, Internet y las últimas tecnologías.

### Carbón activo para la industria alimentaria

Además del uso como combustible, se puede utilizar como carbón activo (gracias a sus características físico-químicas - superficie específica y porosidad). Son diversas y de gran utilidad las aplicaciones en la industria alimentaria: la eliminación de compuestos que dan mal color o sabor, como

es el caso de las grasas y aceites comestibles o los vinos y vinagres; la eliminación de contaminantes en el vino, el zumo y el agua potable; la purificación de productos (clarificación de bebidas) y el retardo de la maduración de frutas y vegetales (adsorbente de etileno).

Por otro lado, el hueso de la aceituna puede ser usado como combustible en calderas de calefacción donde aporta numerosas ventajas añadidas a las anteriormente comentadas, ya que supone un considerable ahorro en las facturas por ser su precio un 60% inferior al gasóleo y un 20% inferior al carbón.

Derechos: **Copyright**

TAGS

ENERGÍAS ALTERNATIVAS | ACEITUNAS | CARBÓN |

Creative Commons 4.0

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