

Noticias SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

**19/11
2009**

LOS BENEFICIOS OCULTOS DE LA CHUFA DE VALENCIA: DESDE PANES A SALCHICHAS CON PROPIEDADES SALUDABLES

Un estudio de la Universidad Miguel Hernández en su Campus de Orihuela muestra las múltiples utilidades de los sub-productos derivados de la chufa

- El estudio, elaborado por la Universidad Miguel Hernández, demuestra que su consumo podría contribuir a la prevención del cáncer de colon
- Los sub-productos derivados de la chufa tienen más fibra que la avena o el kiwi
- Su menor contenido de fibra soluble le otorga cualidades para su aplicación en productos como la bollería o productos cárnicos
- La fibra de Chufa de Valencia aporta un valor nutricional extra a alimentos como pan, galletas, tartas, productos cárnicos, lácteos o derivados del pescado

19 de noviembre, 2009.- Un estudio realizado recientemente por investigadores del Grupo de Investigación de Industrialización de Productos de Origen Animal (IPOA) del Departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández, y patrocinado por la CAM, ha concluido que los sub-productos derivados de la Chufa de Valencia contienen múltiples elementos beneficiosos tanto para la industria alimentaria como para la salud. Entre ellos, un alto contenido en fibra insoluble con propiedades beneficiosas para la salud, ya que ésta puede contribuir a prevenir la aparición del cáncer de colon, entre otras patologías.

El objetivo del estudio ha sido principalmente conocer las propiedades de los sub-productos de la Chufa de Valencia como fuente de fibra para enriquecer productos de alimentación, desde panes o bollería hasta productos cárnicos como salchichas, patés o embutidos. Los investigadores han analizado la materia prima a través de análisis químicos, físico-químicos, funcionales y microbiológicos.

Además, las conclusiones del estudio, respaldado por la D.O. Chufa de Valencia, y que ha estado dirigido por el Grupo de Investigación IPOA, de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela, han sido publicadas (Agosto-2009) en la prestigiosa revista Journal of Agricultural and Food Chemistry de la Sociedad Química Americana.

Propiedades desconocidas

Los sub-productos de la Chufa de Valencia pueden llegar a representar hasta un 60% del material derivado de la chufa. Este material, compuesto mayoritariamente de fibra, es muy demandado por la industria alimentaria ya que los departamentos de I+D+i de las empresas que se dedican a su comercialización, buscan constantemente nuevos productos que puedan suplir las necesidades de fibra.

Ahora, gracias al estudio realizado por la Miguel Hernández, la fibra de Chufa de Valencia ha demostrado ser una de las más versátiles y beneficiosas para la

industria alimentaria. En términos comparativos, se ha comprobado que los sub-productos de la chufa tienen mayor cantidad de fibra que la avena, el arroz o el kiwi.

Una de las conclusiones más interesantes que arroja el estudio ha sido la constatación de que la fibra obtenida de los sub-productos de la Chufa de Valencia tiene un contenido muy elevado de fibra insoluble. Esta fibra promueve un funcionamiento más adecuado del tracto digestivo por lo que puede prevenir desórdenes de la función intestinal e incluso ayuda a prevenir el cáncer de colon.

Otra de las conclusiones a las que llega el estudio es referida a la proporción de fibra soluble y fibra insoluble de los sub-productos de la Chufa de Valencia. Así, se ha demostrado que de las fibras analizadas, la de chufa tiene una capacidad importante de retención de agua, confiriéndole importantes cualidades para su aplicación en productos que requieran una buena hidratación y conservación como la bollería o productos cárnicos.

Finalmente, la fibra dietética encontrada en los sub-productos de la Chufa de Valencia también puede incrementar el valor nutricional de diferentes alimentos como el pan, las galletas, las tartas, los productos cárnicos, los productos a base de pescado y los productos lácteos.

La Denominación de Origen Chufa de Valencia se erige en certificado de la calidad del producto y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia es el organismo que responde por ella. El objetivo principal de esta D.O. es el de garantizar la procedencia valenciana y la máxima calidad de unos productos altamente saludables como son la Horchata y la Chufa de Valencia, avalados por numerosos estudios médicos.

Links a la noticia:

<http://www.europapress.es/salud/noticia-subproductos-derivados-chufa-ayudan-prevenir-cancer-colon-20091118180214.html>

<http://www.lasprovincias.es/valencia/20091118/local/valenciana/estudio-revela-chufa-contiene-200911181542.html>

<http://www.diarioinformacion.com/elche/2009/11/18/elche-estudio-revela-subproductos-chufa-fibra-avena-kiwi/952779.html>

<http://www.elmundo.es/elmundo/2009/11/18/alicante/1258562355.html>

<http://www.elconfidencial.com/ultima-hora/estudio-revela-subproductos-chufa-tienen-fibra-20091118.html>

<http://www.laverdad.es/alicante/20091118/mas-actualidad/cultura/estudio-revela-subproductos-chufa-200911181511.html>

http://www.hoymujer.com/reportajes/estudio_revela_subproductos_chufa_101297_11_2009.html

<http://www.que.es/valencia/200911181434-solucion-estrenimiento-puede-estar-horchata.html>

<http://www.adn.es/sociedad/20091118/NWS-2199-subproductos-derivados-demuestra-prevenir-estudio.html>

<http://www.20minutos.es/noticia/569299/0/chufa/fibra/cancer/>

<http://www.diariocriticocv.com/noticias/not313588.html>

<http://www.adn.es/local/valencia/20091118/NWS-1362-Estudio-subproductos-tienen-revela-avena.html>

<http://www.timesoftheinternet.com/espanol/68544.html>

<http://www.diariodeibiza.es/sociedad/2009/11/19/chufa-fibra-avena-arroz-o->

[kiwi/373717.html](#)

<http://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/noticia.asp?pkid=508036>

<http://24horas.excite.es/sociedad/sanidad/288462/Subproductos-derivados-de-la-chufa-ayudan-a-prevenir-el-cancer-de-colon>

http://noticias.lainformacion.com/salud/cancer/subproductos-derivados-de-la-chufa-ayudan-a-prevenir-el-cancer-de-colon_dc90SIACgKSUoC10Pr35Y3/

<http://www.eldigitaldemadrid.es/ep/general/SOCIEDAD/20091118180214>

<http://www.diariosigloxxi.com/texto-ep/mostrar/20091118173714>

http://www.hoy.es/agencias/20091118/mas-actualidad/sociedad/estudio-revela-subproductos-chufa-tienen_200911181449.html