

Se presentan los resultados de la investigación realizados por el IMIDRA y la empresa madrileña chocolates La Colonial de Eureka

La Comunidad de Madrid obtiene la patente del garbanzo madrileño crujiente

- El garbanzo deshidratado crujiente del IMIDRA ha sido el que ha logrado mayor satisfacción en los testeos con consumidores
- El Gobierno regional también investiga la recuperación de dos variedades de garbanzo madrileñas y la mejora de otras siete

15 de abril de 2021.- La Comunidad de Madrid acaba de obtener la patente del garbanzo madrileño crujiente, tal y como ha avanzado la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, en la presentación de los resultados de la investigación sobre el garbanzo crujiente madrileño desarrollado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Martín ha agradecido a todos los profesionales que han formado parte de esta investigación y lo ha hecho extensivo a todos los investigadores del IMIDRA. “Gracias a sus conocimientos conseguimos productos madrileños de mayor calidad en la Comunidad de Madrid, lo que nos hace ser más competitivos. Se trata de una clara apuesta por la I+D+i aplicada a los alimentos locales para mejorarlos y potenciarlos”, ha señalado.

Este análisis se ha desarrollado en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIG) y ha consistido en un estudio sobre las diferentes formulaciones de este producto con el fin de aprovechar todas sus características sensoriales y nutricionales. Los investigadores han desarrollado también una línea integral de alimentos a base de garbanzo para que puedan servir de complemento o sustituto de otros productos. El objetivo es aprovechar todas sus características nutricionales y fomentar su cultivo, ya que desde 1987 se ha perdido más del 50% de la superficie destinada a su producción en la región.

GARBANZO MADRILEÑO CRUJIENTE CON CHOCOLATE

Además del estudio, el Gobierno regional ha dado a conocer el primer chocolate con crujiente de garbanzo elaborado a partir de las investigaciones realizadas en colaboración con la empresa madrileña Chocolates La Colonial de Eureka. En este caso, el IMIDRA y la empresa chocolatera madrileña han colaborado en la producción de un chocolate con crujiente de garbanzo gustoso, un nuevo producto alimentario que, además, sirve para promocionar uno de los alimentos de la región.



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

En el estudio se ha experimentado con distintos tipos de crujiente de garbanzo, formas de presentación, proporciones y tipos de chocolates, entre otros factores, realizando para ello una evaluación sensorial por expertos para detectar las formulaciones más adecuadas. En una segunda fase se planificaron los análisis de textura, y se realizó una evaluación sobre la aceptación por los consumidores en las salas de catas del CIG. Por último, el resultado final determinó que la formulación con mejor valoración sensorial fue la que incluyeron como crujiente el garbanzo deshidratado madrileño desarrollado por el IMIDRA bajo uno de sus proyectos con financiación propia.

La incorporación del garbanzo deshidratado al chocolate plantea una serie de ventajas nutricionales como son: el aporte de proteínas, hidratos de carbono de lenta absorción y fibra alimentaria, además de disminuir el contenido en grasas, especialmente si se compara con frutos secos frecuentemente empleados como la almendra y la avellana.

Mediante el empleo de garbanzo deshidratado, se obtiene un crujiente destacable con un sutil sabor a garbanzo, que marida de forma exitosa con el chocolate. Si a ello se le añade el punto de sal que adquiere como resultado del proceso de deshidratación, lo convierte en un alimento muy completo. Además, es más asequible que otros frutos secos y cuenta con multitud de beneficios que impactan de lleno en la sostenibilidad agroambiental de nuestro entorno, al apostar por una base de producto local y de cercanía.