

Con esta iniciativa, el IMIDRA lucha contra el desperdicio alimentario de frutas y hortalizas que ronda el 30% en regiones industrializadas

La Comunidad de Madrid estudia aprovechar los subproductos de sandía y melón como ingredientes de nuevos lácteos saludables

- Ya se han desarrollado las primeras formulaciones con harina de sus cáscaras en kéfir y yogur
- También se está analizando la fabricación de quesos de alta calidad, sin azúcares añadidos y con propiedades bioactivas
- Para su elaboración se utiliza leche de ovino, caprino y vacuno de las ganaderías regionales, especialmente de razas autóctonas amenazadas

15 de marzo de 2025.- La Comunidad de Madrid estudia el aprovechamiento de subproductos de sandía y melón como ingredientes de nuevos lácteos nutritivos y saludables. Su objetivo es disminuir el desperdicio alimentario de frutas y hortalizas que, según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ronda el 30% en las regiones industrializadas y genera pérdidas económicas en el sector agroalimentario.

A través del Instituto Madrileño de Investigación y desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) el Ejecutivo autonómico analiza cómo aprovechar frutas que, aún en perfectas condiciones, los agricultores no pueden comercializar. Así ocurre cuando están golpeadas o no alcanzan la medida mínima de distribución, quedando inservibles para el mercado.

De este modo, los técnicos del Instituto han desarrollado formulaciones de kéfir y yogur con pulpa y harina de cáscara de sandías y melones, logrando novedades naturales y artesanales. También están investigando la posible fabricación de quesos de alta calidad, sin azúcares añadidos y con propiedades bioactivas junto a las que aportan las frutas, que poseen un alto contenido en compuestos fenólicos y capacidad antioxidante, además de contribuir a prevenir enfermedades crónicas.

Los primeros resultados del ensayo son positivos. Los yogures resultantes mejoran su perfil lipídico -concentración de grasas - y características funcionales. Asimismo, en los primeros análisis sensoriales realizados con consumidores, han tenido una valoración muy positiva.

Para las elaboraciones se emplea leche de ganado regional ovino y caprino, especialmente de las razas autóctonas amenazadas: oveja rubia de El Molar y oveja negra de Colmenar y cabra del Guadarrama. Estos hallazgos permitirán impulsar su producción.

El proyecto se va a extender durante dos años. Más adelante, contempla incorporar los restos de sandía y melón a piensos animales, lo que favorecería una reducción en el coste alimenticio que afrontan los ganaderos.

NUEVOS ALIMENTOS DE KILÓMETRO CERO EN EL MERCADO

Hace diez años el IMIDRA inició una línea de elaboración y caracterización de lácteos. Fruto de este trabajo ha sido la obtención de alimentos de kilómetro cero -proximidad- fabricados en colaboración con industrias madrileñas.

Entre otras aportaciones, se ha logrado el aprovechamiento del suero del queso y de subproductos de la uva en bodegas. Ambos ensayos se han materializado en el mercado gracias a la colaboración con la empresa Quesería Jaramera, que fabrica la bebida probiótica Sinestesia y la Quesería Vega de San Martín, que elabora el Capricho de vino, un queso de cabra enriquecido con piel de uva.