

El proyecto Reformula Salud impulsa el aprovechamiento de productos locales con nuevos ingredientes y técnicas de cocina

La Comunidad de Madrid desarrolla fórmulas culinarias innovadoras con productos locales para obtener alimentos más saludables y nutritivos

- El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario elabora helados, quesos madurados y untables a partir del kéfir
- Los expertos del Centro de Innovación Gastronómica han creado bebidas beneficiosas para el organismo a partir de palo de regaliz y vitamina B12
- Se trabaja también para mejorar la alimentación para grupos de población con necesidades específicas, como personas mayores o con alguna enfermedad

6 de septiembre de 2025.- La Comunidad de Madrid está desarrollando fórmulas culinarias innovadoras para obtener alimentos más saludables, a partir de productos locales y de temporada. Con este objetivo, los expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid (IMIDRA), reformulan los ingredientes y las técnicas de cocina para mejorar su contenido nutricional.

Este proyecto, denominado Reformula Salud, quiere también mantener el sabor original. Como ejemplo, a partir del kéfir de leche, los expertos del Centro de Innovación Gastronómica han producido un queso untable, sin sal, muy bajo en grasas y con probióticos naturales. Además, han logrado quesos madurados, que conservan beneficios de esta bebida fermentada, además de otro helado saludable con miel y nueces.

Por otra parte, han investigado con palodul o raíz de la planta de regaliz, que posee propiedades antiinflamatorias y digestivas. A través de un proceso de alta temperatura y presión, se está elaborando una bebida semejante a la kombucha, con su extracto, vitamina B12 y kéfir de agua, que contiene los azúcares naturales y probióticos.

Otra línea de trabajo se enfoca en grupos de población con necesidades específicas, como personas mayores o en riesgo por enfermedad. Para ellos se busca una alimentación agradable, además de saludable. De este modo, se



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

intenta potenciar sabores y sensaciones como el ácido, el dulce o la astringencia para estimular los receptores del sabor, que en algunos casos están deteriorados, así como mejorar la textura para hacerla más adecuada. En este sentido, se están elaborando dulces, postres y repostería con castañas naturales y asadas, y con harina de castañas deshidratadas.

Reformula Salud también ha querido involucrar al consumidor madrileño, mediante un estudio de mercado con voluntarios que ha permitido averiguar las preferencias, necesidades y dificultades que se encuentran para mantener una alimentación saludable. Además, muchos de los productos y prototipos creados se han probado con ellos para comprobar su aceptación.