

Nueva gama de alcaparras bajas en sal

www.laverdad.es / 9 octubre 2013

El grupo de investigación de Biotecnología de Alimentos de la Universidad de Murcia ha obtenido una nueva gama de conservas de alcaparra, alcaparrones y tallos bajos en sal, que, en palabras de los investigadores, aúnan, «excelente sabor y óptimo contenido nutricional».

El logro de este grupo de investigación que dirige el profesor Fulgencio Marín es fruto del proyecto de investigación 'Conservas de verdura para ensalada y aperitivo listas para comer', que está financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y en el que colabora la empresa de Águilas Agrucapers SA.

Hay que destacar que hace unos meses, el mismo proyecto ya dio como resultado una conserva de brócoli novedosa en el mercado por su excelente sabor, textura y mantenimiento de las propiedades nutricionales de la planta.