

(BIG BANG: EN CONTACTO INVESTIGADORES Y PRODUCTORES)

La investigación del día: nuevas levaduras. El consumo de pan ha aumentado recientemente y los consumidores son más exigentes. Pero las levaduras comerciales, aunque estables y resistentes, son bastante parecidas entre sí y los productos obtenidos con ellas se conservan mal y carecen de un sabor intenso. Será necesario desarrollar nuevas cepas de levaduras cruzando éstas con otras tradicionales.

“Antes se hacía pan en las casas una vez a la semana, y ahora dura sólo unas horas”

“Para encontrar levaduras silvestres hay que ir a las panaderías de los pueblos”

M.B.D. | SALAMANCA

Cree que sufre intolerancia al gluten, al igual que su hija. Por eso en casa han decidido hacer su propio pan, pero ¿qué harina y levadura utilizar? Así que Eugenio Bores acudió al stand de la Universidad de Salamanca para encontrar respuesta a sus dudas de la mano de Ángeles Santos, del departamento de Microbiología y Genética.

Eugenio Bores: ¿Dónde puedo encontrar esas levaduras de las que habéis hablado, que no son industriales?

Ángeles Santos: El mejor lugar para encontrar levaduras silvestres es en las panaderías de los pueblos donde, en la mayor parte de los casos, aún hacen el pan de modo tradicional.

E.B.: Ya quedan pocas...

A.S.: Es cierto. Pero si tienen la masa madre y la refrescan con frecuencia, ésta es capaz de desarrollar levaduras propias y nuevas.

E.B.: Y en cuanto al cereal,



Eugenio Bores. | BARROSO

Tritordeum del que habéis hablado, ¿qué es exactamente?

A.S.: Deriva del cruce entre el trigo duro y la cebada chilense. Aunque fue desarrollado por el CSIC en Córdoba como estrategia para poder cultivar trigo a mayor altitud (propiedad que le aporta esa variedad de cebada),



Ángeles Santos. | BARROSO

lo cierto es que el pan que se elabora con él tiene bajo contenido en gluten y generalmente es bien tolerado.

E.B.: Para mí sería adecuado, pero ¿dónde lo compro?

A.S.: En Barcelona venden el cereal y determinadas harinas lo tienen.

E.B.: Yo compraría la harina o el pan, pero no me atrevo a realizar todo el proceso.

A.S.: El problema es que al triturar el grano para obtener la harina se eliminan sus partes más nutritivas.

E.B.: Así sucede con el pan industrial que, además, se elabora con variedades de trigo que crecen rápidamente pero de peor calidad.

A.S.: Se opta por aumentar la cantidad en lugar de la calidad y se abusa del producto congelado, listo para consumir.

E.B.: Y con conservantes. Antes se hacía pan en las casas una vez a la semana y ahora no dura más que unas horas.

A.S.: Depende de la levadura empleada, la composición de la masa, el proceso de cocción... Todo influye. Es complejo. De todos modos, para cualquier duda que tengas, nos puedes llamar por teléfono o visitarnos en el edificio Departamental del Campus Unamuno.

Cómo bombear agua con energía solar o eólica

M.B.D. | SALAMANCA

Contar con un sondeo en una finca que carece de red eléctrica para bombear el agua ya no es un problema con la tecnología que ha presentado A&S, empresa tecnológica asentada en el Parque Científico de la Universidad de Salamanca. Aunque también puede enchufarse de modo convencional, su sistema permite obtener la electricidad a través de placas solares y/o una turbina eólica capaz de funcionar con débiles corrientes de aire. Además, existe la opción de instalar una unidad de control que avisa al usuario de cualquier fallo en la bomba o cuando el sondeo carece de agua. El aparato se fabrica bajo demanda.



Ventajas de la siembra directa y pastoreo racional

L.G. | SALAMANCA

El Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Castilla-La Mancha organizó para la tarde de ayer dos charlas dentro de las jornadas profesionales que Salamaq 2014 ofrece cada día. En la primera, Laura Rodríguez —investigadora en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León— mostró las ventajas de la siembra directa en cultivos de regadío, como son un ahorro del 75% del tiempo y del 80% en el gasto de combustible. Posteriormente, Gabriel de la Mora —consultor agropecuario— explicó los principios básicos del pastoreo racional para preservar la dehesa. Conocer en detalle cómo gestionar el agua y los pastos así como diseñar correctamente los cercados son algunas de las medidas que no requieren gran inversión y que pueden aumentar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas.