



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Molino coloidal para texturizar: menos despilfarro alimentario y más nutrientes

Molino coloidal para texturizar: menos despilfarro alimentario y más nutrientes

Martes, 06 de febrero 2024

El molino coloidal es ideal para las dietas texturizadas: mantiene los nutrientes y no genera merma. Es un tipo de molino habitual en la industria alimentaria pero todavía desconocido en la restauración. Optimiza procesos y aprovecha la materia prima conservando las propiedades organolépticas. Son ventajas no solo empresariales si no también para el planeta gracias a un menor despilfarro alimentario.

En el sector sabemos que existe un sector social que demanda una ingesta alimentaria que debe ser triturada y texturizada: el molino coloidal se adecúa perfectamente a las dietas texturizadas con la ventaja de no generar residuos recortando el despilfarro alimentario. Estas ventajas se alinean con la agenda de desarrollo sostenible, adoptada el 25 de septiembre de 2015, cuando los líderes mundiales apostaron por un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse en los próximos 15 años. De estas 17 normas el texturizador cumple las de 'salud y bienestar' y la de 'producción y consumo responsable'. Además, el texturizador añade una propia: la generación de menos residuo.

En el proceso típico de producción de una crema de calabaza de 100 kg descartaríamos la piel y las pepitas, lo que supondría un 20% de merma. ¿Esto qué implica? Pues para empezar que necesitamos 120 kilos de materia prima para conseguir los 100 kg de producto. Estos 20 kg de más generan más residuos, para producirlos necesitamos más campo de cultivo, que a su vez necesita más agua para el riego, y deberemos contar con mayor capacidad de transporte, tendremos más necesidades de manipulación, mayor consumo de agua para el lavado... En definitiva: este 20% de merma en la producción de la crema genera una serie de ineficiencias que van en contra de los objetivos de desarrollo sostenible. Y, por otro lado, en el proceso descartamos una piel y unas pepitas repletas de nutrientes, fibras y antioxidantes.

Este mismo proceso con el texturizador aprovecha todo la piel y las pepitas. Al no producirse merma no necesitamos este 20% más de producto. Las ineficiencias que se producían como consecuencia de la merma no están ahí: ni más transporte, ni más agua, ni más energía... Conseguimos un proceso eficiente y sostenible. El ejemplo es con una crema, pero aplicado a un producto con carne las mermas provocarían prejuicios incluso mayores al planeta.

El moderno proceso de trabajo del texturizador consigue unos resultados satisfactorios para el consumidor al mejorar su ingesta alimenticia y, como hemos comentando, beneficia al planeta gracias a su eficiencia y menor despilfarro alimentario.

– Podréis conocer directamente el funcionamiento del molino coloidal en el espacio '[Restauración en colectividades: meeting point](#)'.

Noticias Relacionadas

- [Guía para la elección de un frigorífico profesional, energéticamente eficiente](#)
- [Reducir el desperdicio de alimentos en Navidad, un objetivo prioritario para toda la restauración](#)
- [Caso real de digitalización en hospitales: 66% de reducción en llamadas de enfermería a cocina](#)
- [Digitalización en hospitales: normalizando el servicio de alimentación más allá de las dietas](#)

Francesc González

Francesc González es asesor técnico culinario en [Grupo Cotesa](#), especializado en MCPPP (mejoras en costos, procesos, producción y planificación). Cocinero técnico de formación está centrado en las nuevas tecnologías aplicadas en la cocina, el desarrollo de proyectos culinarios, creación de productos, comercialización de platos cocinados, sostenibilidad, programas informáticos ERP e I+D+i. @: cotesa@cotesa2020.com.