

Una investigación confirma que la horchata natural es afrodisíaca y saludable

Alto contenido de arginina detectado en la horchata natural, un vasodilatador con efecto afrodisíaco, así como “fosfolípidos” que regulan el colesterol malo y ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares



Obrador artesano de los carritos Món Orxata en Alboraya, València.

XELO GIMENO

Una investigación internacional químico-nutricional de la horchata natural concluye que tiene un alto contenido en arginina, un vasodilatador con efecto afrodisíaco, y fosfolípidos que ayudan a eliminar el colesterol malo, previenen las enfermedades cardiovasculares, las úlceras de estómago y la diabetes tipo 2.

El estudio se ha realizado por científicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Universidad de Química y Tecnología de Praga, el Food & Health Lab y la Facultad

de Farmacia de la Universitat de València y ha contado con la colaboración de los productores artesanos Cristóbal Subies y Andoni Monforte.

Los investigadores han aplicado las últimas técnicas analíticas de alimentos sobre un lote de 90 muestras de horchata natural e industrial, lo que ha permitido identificar más componentes y determinar el ADN o la huella dactilar de la chufa valenciana con respecto a otras de procedencia extranjera. José Luis Navarro del Instituto de Agroquímica y Tecnología del CSIC ha explicado que se han separado

e identificado los componentes que hay en la bebida y se ha desarrollado un sistema para reconocer la horchata artesana de la industrial. Esta última pasa por un tratamiento térmico que permite alargar su caducidad pero que elimina una gran parte de las propiedades saludables de la conocida bebida.

José Miguel Soriano, de Food & Health, ha sido el encargado de interpretar los datos obtenidos con los análisis. Los primeros resultados detectan más arginina en la horchata natural que en la industrial. La otra novedad ha sido cons-

tatar la presencia de “los fosfolípidos”, en concreto, del ácido fosfatídico, que estabiliza las membranas celulares, tiene efecto preventivo de enfermedades cardiovasculares, de la diabetes de tipo 2 y disminuye la hipercolesterolemia.

De moda en Japón, Alemania y Estados Unidos

Cristóbal Subies, propietario de Horchata Subies, destaca la importancia de este estudio para el sector porque no se hacía una investigación tan exhaustiva del producto desde hacía 15 años. El horchatero artesano ha señalado que cada vez hay menos productores de horchata natural en el sector por la dificultad que supone elaborar y comercializar un producto que tiene una caducidad de cinco días.

Subies ha mostrado su deseo de que el resultado de este estudio ayude a desestacionalizar el consumo (ahora se produce sobre todo cuando llega el calor), y ha hecho referencia a la moda de consumir horchata cualquier día del año que está implantándose en países como Japón, Alemania o Estados Unidos “donde pagan nueve dólares por una vaso grande de horchata, más que por un gin tonic”. Allí, añade Andoni Monforte de Món Orxata, la horchata se considera una

MÁS INFORMACIÓN



Horchata de autor en la huerta



Una nueva forma de hacer horchata contra la “tiranía” del brick

leche vegetal con propiedades medicinales y está dentro del circuito de tiendas de alimentación vegana o saludable.

Monforte ha calificado los componentes de la horchata natural como el *dream team químico-nutricional* y ha anunciado la creación de un consorcio para continuar con la investigación y abrir un estudio sobre los beneficios de la horchata natural en humanos.

Andoni Monforte concluye asegurando que “somos el Burdeos de la chufa”, porque aquí se produce la mejor chufa del mundo “por el proceso singular de secado” y apuesta por valorar el trabajo de los agricultores, mejorar los precios en el campo, y vender la horchata hecha con esta chufa en los mercados internacionales aprovechando la publicación internacional de este estudio.

El G7 expone la honda brecha entre Trump y sus socios occidentales

DANIEL VERDÚ, Taormina

La cumbre del G7 en la ciudad italiana de Taormina ha dejado al descubierto las serias diferencias entre el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, y el resto de mandatarios. Será difícil que hoy se llegue a una declaración final conjunta con un cierto nivel de detalle. La búsqueda de acuerdos y las componendas diplomáticas no pertenecen al estilo favorito del presi-

dente estadounidense, y hay divergencias evidentes en asuntos clave como el comercio y las medidas contra el cambio climático. Con respecto a estas últimas, Trump ya anunció, al asumir la presidencia, que no pensaba respetar los acuerdos internacionales adoptados en París en 2014. En todo caso, la presión recibida en los últimos días invita a no descartar que se produzca alguna novedad.

PÁGINA 3

