

El momento de recolección de las fabas influye en sus características culinarias

Un informe de la Politécnica de Barcelona y el SERIDA asturiano concluye que las semillas deshidratadas necesitan más tiempo de cocción



me gusta

Sé el primero de tus amigos a quien le gusta esto.

23 de agosto de 2010

El análisis de cuatro variedades de judía de Cataluña y de Asturias, entre ellas las fabas, ha concluido que el momento de recolección de los frutos es un aspecto esencial, que determina varios de sus comportamientos en la cocina. Uno de los más destacados es el tiempo de [cocción](#), que se incrementa en función del tiempo que permanece en la planta. Es decir, las semillas inmaduras, que todavía no se han empezado a deshidratar pero ya están desarrolladas en la vaina, se cocinan más rápido.

Según un informe conjunto de la Politécnica de Barcelona y el SERIDA asturiano, otro aspecto que se modifica en función del momento de recolección es la menor percepción de la piel y la mayor rugosidad, que distingue a las semillas inmaduras de las fabas deshidratadas ya cocinadas.

Los investigadores han confirmado que en Asturias ha crecido de manera significativa el consumo de fabas frescas, es decir, de semillas inmaduras que pueden cocinarse sin necesidad de un periodo de rehidratación. Este tipo de judías son un 25% más grandes que las secas y tienen más humedad, casi el 60% de su peso.

Los autores del estudio señalan que un conocimiento más profundo de sus características organolépticas favorece nuevos aprovechamientos culinarios, con lo que se pueden incrementar los rendimientos de los cultivos. Este trabajo se enmarca en la línea de otros anteriores, como el realizado el mes pasado por la Universidad de Oviedo y el SERIDA, que analizó la resistencia de las fabas al hongo blanco, una enfermedad que ocasiona cuantiosas pérdidas a los agricultores. El logro de cultivos más productivos es el objetivo final de todos ellos.