

Zumo de limón como aditivo

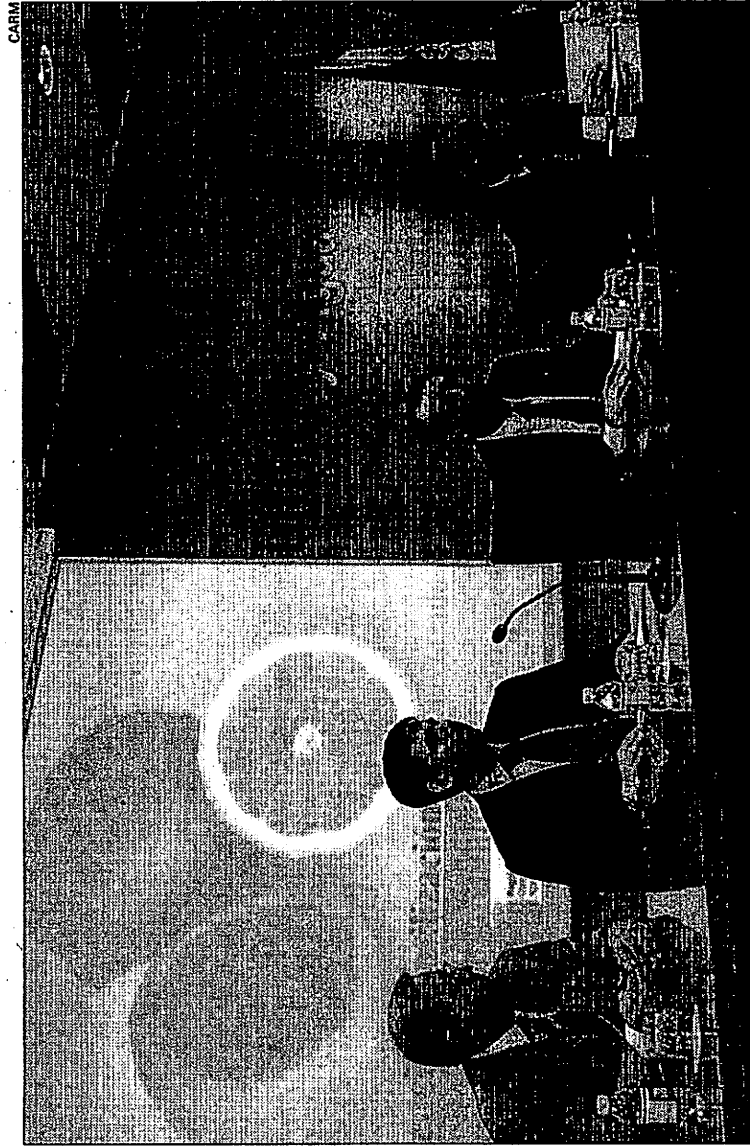
El consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, emplaza a las empresas conserveras a su uso para mejorar la calidad de alcachofas, pimientos, melocotones y otras frutas en almíbares

A. C. G.

El consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, presentó ayer dos informes sobre la utilización y costes del ácido cítrico en los que se destacan "las grandes ventajas diferenciales" de su uso como concentrado de limón como aditivo para mejorar la acidez de los productos transformados. Estos informes fueron presentados a las entidades profesionales Ailimpo, Asocithader, Fecoam, Proexport, Hortiberia, el Centro Tecnológico de la Conserva y Alimentación, y la Agrupación de Conserveros.

Durante la presentación, que fue realizada por el consejero de Agricultura y Agua de la Región, Antonio Cerdá, el gerente de la Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo (Ailimpo), José Antonio García, el responsable de los informes sobre utilización y costes del ácido cítrico natural, José Cegarra, y por el director general de Industrias y Asociacionismo Agrario, Ginés Vivancos, se destacó que ésta es una medida que mejora sustancialmente las características de los productos y realza el sabor y el aroma de los elaborados.

El consejero destacó que el uso del concentrado de limón



De izquierda a derecha, Ginés Vivancos, José Antonio García, el consejero Antonio Cerdá y José Cegarra

tan sólo encarecería el coste entre un 0,1 y un 0,7 por ciento, "lo que debe animar al sector a utilizar este ácido, que es un producto natural que da riqueza a nuestro sector", dijo, a la vez que añadió que el "mercado quiere más productos naturales y menos sintéticos".

Así, tal y como revelan los estudios realizados, la alcachofa, el pimiento, los melocotones y

des son los productos más susceptibles de poder ser procesados con el concentrado de limón.

La acidez que se consigue dar a los productos con este aditivo permite también a los transformados mantener su carácter de producto natural y conservar sus características conservantes, antioxidantes y potenciadoras de sabor frente a otros aditivos.

El uso del jugo de este cítrico sólo encarecería el coste entre un 0,1 y un 0,7 por ciento

ALTERNATIVA

Una solución para los excedentes de producción

■ Durante el estudio presentado ayer por la consejería de Agricultura y Agua para incentivar el uso del zumo de limón como aditivo para mejorar la acidez de los productos en sustitución del ácido cítrico de síntesis, el consejero de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, Antonio Cerdá, afirmó que esta iniciativa puede servir como alternativa de cara a solucionar los excedentes de este producto que se han producido en estos dos últimos años en la Región de Murcia.

Asimismo, el consejero destacó durante la presentación del estudio que ésta es una medida "para seguir luchando y para ofrecer productos de otras características de los que vengan de fuera", porque, añadió, se deben buscar nuevas alternativas porque lo primero que hay que hacer es apostar "por nuestros productos, y cuando falte de lo nuestro, que apuesten por los demás."