

¿CUÁL ES EL ROL DEL AZÚCAR EN LA COCINA?

Este producto sirve más que para solo endulzar alguna bebida.

EL UNIVERSAL
Ciudad de México

La gastronomía se define como el conjunto de conocimientos y actividades relacionados con ingredientes, recetas, técnicas culinarias, evolución histórica y sabor; pero también como la afición a comer apreciando y disfrutando todos estos elementos. Por lo tanto forma parte importante y única de la cultura e historia de países, regiones e incluso familias.

La nutrióloga Ana María González del Colegio Mexicano de Nutriología, explica que el azúcar es el ingrediente utilizado por excelencia para conferir sabor dulce a los platillos de todo el mundo; sin embargo, tiene una gran cantidad de funciones culinarias menos conocidas que la han hecho estar presente desde tiempos muy remotos en la gastronomía mundial:

1. EN LA PANADERÍA
Interactúa con las proteínas y almidón durante el horneado ayudando a dar una consistencia esponjosa al producto final. También acelera el crecimiento de las levaduras, al funcionar como sustrato nutritivo para ellas.

2. EN LA PASTERÍA
Ayuda a incorporar aire en la preparación de betunes así como en el proceso de cremado. Su cristalización ayuda a obtener la consistencia crujiente típica y deseable en algunos tipos de galletas.

3. CARAMELO
Al calentarse se carameliza, proporcionando a los alimentos cocinados y horneados un agradable aroma y color. Debido a que puede ser recristalizada en muchos grados, permite la confección de una gran variedad de caramelos



Más que un alimento. El azúcar forma parte importante y única de la cultura e historia de países, regiones e incluso familias.



Extra. Se utiliza para resaltar sabores en algunas salsas para acompañar carnes.



Dulce auxiliar. Ayuda a regular la gelificación en las conservas, mermeladas y jaleas.



Toque especial. Su cristalización ayuda a obtener la consistencia crujiente típica y deseable en algunos tipos de galletas.

y dulces.

4. EN LA REPOSTERÍA
Ayuda en el batido o montado de las cla-

ras de huevo para obtener la consistencia deseada más rápidamente y con mayor duración; también retrasa la coagulación de la protei-

na del huevo en las natillas y cremas similares.

5. SALSAS Y ADEREZOS

Se utiliza en la preparación de salsas y aderezos para balancear la acidez o amargura de algunos alimentos utilizados regularmente

como el jitomate o el limón. También se utiliza para resaltar sabores en algunas salsas para acompañar carnes.

SOCIEDAD



Bertha Uribe y Liliana Avelar.



Sofía y Arturo Antunez.

Celsa Impresos
La Buena Impresión del Norte
www.celsaimpresos.com.mx

Impresión **OFFSET** y **DIGITAL**
de **GRAN** Variedad de productos

Teléfonos: **(618) 813.7080**
01 800 00 CELSA (23572)

EMPRESA CON CERTIFICACIÓN

- Maquila de placas, impresión y acabados.
- Envíos foráneos
- Logística de distribución
- Encarte en las ediciones de El Siglo de Torreón y de El Siglo de Durango al 50% del costo original.