

HERALDO

Entrevista del domingo

Rosa Oria Almudí, catedrática de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: "un tomate respira igual que usted y que yo"

En el ranquin de estudios universitarios, la facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) de la Universidad de Zaragoza acaba de ser calificada como la mejor de España. Rosa Oria Almudí es catedrática de este grado y coordina el Grupo de Investigación en Alimentos de origen vegetal.

R. Lahoz Actualizada 25/06/2015 a las 21:32



Rosa Oria, en el laboratorio. Aránzazu Navarro.

Se me hace extraño hablar de tomates y peras limoneras con una veterinaria...

Algunas veces me preguntan por perros o gatos, pero evidentemente mi labor es otra. Inicialmente en 1968 éramos una especialidad de Veterinaria. En 1995 se implantó la licenciatura y desde 2009, el grado en CTA.

‘Hortelano tonto, patata gorda...’, reza un aforismo aragonés...

Discrepo. Cuanto mejor se trabaja, mejores frutos. En Aragón hay magníficos investigadores en riegos, mejora de cultivos, fertilización... Nosotros nos ocupamos desde la cosecha. Somos tecnólogos de los alimentos, pero nuestro grupo de investigación se ha especializado en los de origen vegetal.

¿Cómo explica el ‘boom’ de los gurús de la cocina? ¿Es lógico el ‘fenómeno Arguiñano’?

Estos programas televisivos eran habituales en Europa y en Estados Unidos. A España llegaron después. Antes no había conexión entre cocineros y científicos. Los cocineros se dieron cuenta de que para innovar necesitaban a la ciencia. Así se abrió un mundo de innovación culinaria que nos ha llevado a la cocina actual.

¿Es cierto que asesoraron a Ferran Adrià?

Su equipo vino a probar nuestras técnicas en nuestro laboratorio. Y las ha trasladado a su cocina.

¿Comemos alimentos seguros?

Más seguros que nunca. Nuestra legislación es muy estricta desde hace más de 20 años. La normativa europea es más rigurosa que la de Estados Unidos, por ejemplo, que es más permisiva con los aditivos.

Europa mira a la Universidad de Zaragoza. Siguen acumulando méritos con la asignación de proyectos europeos.

Ahora estamos trabajando en el proyecto ‘fresh box’ (caja fresca). Desarrollamos contenedores para transportar en óptimas condiciones frutas y hortalizas a largas distancias. Las frutas y las verduras son seres vivos que siguen estando vivos después de ser separados del árbol o de su planta.

¿Siguen respirando después de la recolección?

Claro.

¿Y cómo respira un tomate o una pera limonera?

Igual que usted y que yo.

¿Qué me dice!

Respiran consumiendo oxígeno y produciendo anhídrido carbónico. El producto no crece más pues deja de recibir savia; pero continúa respirando, envejeciendo, madurando. Por eso un tomate verde cambia de color...

¿Y cuándo estira la pata el tomate?

Muere cuando ha consumido todas sus reservas, como todo ser vivo. Por eso se pudren. Investigamos para prolongar la vida de los vegetales. Reduciendo su intensidad respiratoria prolongamos su vida.

Jamás pensé que hablaría de la neumología aplicada al tomate...

Envasamos los alimentos en unas condiciones en las que la atmósfera no llegue a asfixiarlos. La temperatura también es fundamental. Hay que transportarlos en frío, en envases microperforados, para que no padezcan anoxia (falta de oxígeno). Hay que amar lo que se hace. Porque los vegetales tienen alma. Si los maltratas, sufren. Si cortas mal la lechuga, se pone mustia mucho antes que si la tratas bien. Cualquier estrés les afecta, se ponen nerviosos, se cabrean.

¿Qué ocurre cuando se cabrea un plátano...?

Se pone negro. El plátano no debe conservarse a una temperatura muy baja. Si usted lo mete en la nevera, se pondrá negro. En Aragón no hay plátanos, pero sí tenemos auténticas joyas.

¿Cuáles son las joyas más brillantes de Aragón?

La borraja, el tomate, los espárragos, la cereza, el melocotón o la trufa, que es la joya de la corona, son auténticos manjares. Para que conozcan nuestro joyero fuera de Aragón, hay que conservarlo y transportarlo. Aragón es una tierra bendecida para la fruta y la verdura. Significan mucho en nuestro PIB. La tecnología de los alimentos apoya al sector productor y transformador para ampliar fronteras abriendo nuevos mercados.