

“Tardamos un año en lograr la fórmula”, cuenta emprendedora

Miel en polvo viene lista para endulzar el café, postres y comidas

Nutricionista destaca lo práctico del formato para usarlo en cualquier contexto.

FRANCISCA ORELLANA

Para evitar que la miel se cristalice y quede pegada en la cuchara, dos chilenas se atrevieron con la miel en polvo, que viene en formato sachet o en frasco, muy sencillo de llevar a cualquier lado.

“Un día estaba deprimida, fui a tomar un café y me llamó la atención ver cuánta azúcar se usaba. Pensé que la miel hubiera sido ideal, pero es imposible encontrarla en alguna parte. El formato tradicional de miel líquida tiene muchas limitaciones en comparación con otros endulzantes tradicionales en polvo. Descubrí una necesidad y una oportunidad de disponer de miel en polvo en formato sachet”, cuenta Lucía Figueroa, ingeniera en prevención de riesgos, estudiante de Derecho y cofundadora de Magnomiel junto Jindra Šopik.

La emprendedora destaca que la miel es rica en nutrientes como zinc, fósforo, hierro y vitaminas C y D. A Lucía le gustaba el formato sachet para ofrecerlo en las mesas de las cafeterías, restaurantes y “también en las casas”.

Al deshidratar la miel a temperaturas entre 40 a 100°C se convierte en gránulos de 1.000 a 1.400 micrones; como elemento conductor -para evitar que se aglomere y endurezca- usan maltodextrina, almidón de maíz que ayuda a que quede más blanda.

¿Cómo logran que la miel quede sólida?

“El proceso usa un equipo denominado spray dryer, que atomiza la miel en forma de microgotas, que al estar en contacto con una corriente de aire son pulverizadas. El aire actúa como fluido de transporte dando como resultado un polvo o pequeñas esferas. La miel mantiene sus cualidades y características, incluyendo por supuesto su sabor”.

¿Cómo llegaron a la receta?

“Existía la tecnología y la innovación para hacerla realidad, pero tar-



Los 250 gramos de polvo de miel cuestan \$10.800.

“No es un producto light: aporta las mismas cantidades de energía y calorías que el azúcar”

Javier Maruri, nutricionista

damos un año en lograr la fórmula adecuada. La principal dificultad es que nos costó encontrar un laboratorio capaz de llevar a cabo el proceso. Finalmente, encontramos un laboratorio internacional que se atrevió a asumir el desafío técnico de transformar la miel en polvo, conservando sus nutrientes y antioxidantes. Una parte del proceso la hacemos en el extranjero y otra en Chile”.

¿Cuánta miel en polvo se recomienda usar?

“Una cucharada, que son cinco gramos de polvo de miel, equivalen a dos cucharadas de azúcar. El poder endulzante de cualquier edulcorante se calcula en relación con el azúcar de mesa: el de la miel es de 1,3, es decir, es un poco más dulce que el azúcar y esto se mantiene en el caso de la miel en polvo. Depende de los gustos personales, pero es casi equivalente al azúcar, un poco más dulce”.

¿Para qué preparaciones la recomienda?

“En las mañanas tomo mi café cortado al desayuno. Mi socia Jindra, que se aventura en la repostería, lo usa para kuchen y tortas hasta incluso algo tan sencillo como espolvorear

miel en polvo sobre los panqueques en lugar de azúcar flor, le da un toque muy rico y especial. Experimentar es una de las partes más entretenidas”.

¿Hay que tener algún cuidado con su uso?

“Al ser un producto de una fuente natural es necesario mantenerlo en un lugar fresco y seco. Sólo hay que tener presente que se debe revolver un poco más en los líquidos porque es miel, que se diluye más lentamente que otros endulzantes”.

El frasco de 250 gramos de polvo de miel natural cuesta \$10.800, la versión más dulce (adicionada con frutos) cuesta \$12.490, mientras que la caja de 50 sachets de 5 gramos está a \$14.990, en Magnomiel.cl o Mercadolibre.cl.

Más versátil

El nutricionista Javier Maruri, académico de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, opina que el formato de la miel en polvo le agrega versatilidad a este alimento: “Es más fácil de transportar, almacenar y se evitan pérdidas porque no se queda pegada. El gran beneficio que le veo es para el rubro de la pastelería o panadería, porque cuando ocupas miel líquida le agrega humedad a algunos

productos: las galletas quedan más blandas, pero con el polvo se evita eso”.

Con el proceso de deshidratación, advierte, al entrar en contacto con el calor “podría no tener todas las propiedades de la miel líquida y perder algunas vitaminas, pero estamos hablando de una pérdida muy pequeña”.

Pese a ser un alimento muy saludable, Maruri indica que hay que tener resguardo con su consumo porque la miel sigue siendo muy calórica: “Endulza como el azúcar. No es un producto light: aporta las mismas cantidades de energía y calorías que el azúcar, las personas diabéticas tienen que tener el mismo resguardo”.

El chef Joel Solorza, director de la carrera de Gastronomía de la Universidad de Las Américas, prefiere usar la miel en su formato líquido tradicional para evitar que cualquier transformación pueda afectar sus propiedades. Lamenta que, pese a sus múltiples usos, se ocupe poco en la cocina. “Yo endulzo mi té con miel y las bebidas que quedan con poco dulzor. En la cocina soy partidario de usar la miel para el cerdo o cordero; el pescado también queda bien, resalta y deja unos sabores increíbles”, sugiere.