

El helado valenciano de naranja y algarroba

Un grupo de estudiantes de la Universitat Politècnica de València gana un concurso nacional con este apetecible producto

Un **helado de naranja y algarroba** sólo podía ser inventado en Valencia. Los creadores del apetecible producto son un grupo de estudiantes de la [Universitat Politècnica de València](#).

Karobia, que así se llama el helado, ha nacido de la participación de estos jóvenes valencianos -Alba Escrivá Ferri, Tomás Gastón Rojas-Villafañe, María Miquel, Carla Hortelano y Rut Teresa Fraile- en la XII edición de los Premios Ecotrophelia España 2021, organizados por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Tan apetecible es el helado que **el equipo de la UPV se ha erigido ganador del premio**. El jurado ha distinguido a Karobia por el sabor del producto y sus cualidades organolépticas, así como la puesta en valor de los productos de la gastronomía local.

Tras una primera fase de evaluación técnica en la que se estudian todas las candidaturas, el jurado seleccionó ocho productos finalistas, que debían ser innovadores en alguna de sus fases de producción, además de mantener el punto de vista medioambiental, ser comercializables, cumplir con la legislación vigente y ser distinguibles por sus propiedades organolépticas.



El equipo valenciano. / UPV

«Karobia es un producto de kilómetro cero que a su vez representa perfectamente las raíces y la esencia del litoral mediterráneo. Por un lado, **revaloriza un producto tan nuestro como es la algarroba**, empleado en la industria alimentaria mayoritariamente como subproducto. Y su segundo gran protagonista es la naranja, asociada inmediatamente con la Comunidad Valenciana», explican los integrantes del equipo.

Karobia destaca también por sus propiedades nutricionales, ya que **contiene componentes que favorecen el tránsito gastrointestinal**, como puede ser la inulina, un prebiótico que modula la actividad de la microbiota, y la algarroba, que incorpora sustancias con función reguladora. Además, con el objetivo de converger con las corrientes actuales y contribuir a la apertura del mundo heladero al mercado vegano o intolerante a la lactosa, el producto está elaborado con bebida vegetal.

GASTRONOMIA

«¡Todavía no nos lo creemos! Estamos muy contentas y satisfechas con el trabajo realizado. Había mucho nivel y haber ganado ha sido una grata sorpresa. Queremos agradecer a todas las personas que lo han hecho posible. Ahora a por Europa con muchísima ilusión!», han señalado Alba, María, Tomás, Carla y Rut.

Para toda la imagen de marca y presentación del producto, el equipo contó también con la colaboración de alumnado de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería del Diseño de la UPV. Y todos ellos han sido tutorizados por los profesores Purificación García, Xavier Martínez, M^a Jesús Pagán y Gabriel García.

Otros premiados

El segundo clasificado ha sido Ahumadete, del equipo de la Universitat de Barcelona, que ha presentado este alimento ahumado elaborado con zanahoria y algas y del que el jurado ha valorado la textura y el potencial que puede tener en el mercado.

Con el producto Skinolas, el segundo equipo de la Universitat de Barcelona ha quedado en tercera posición, presentando este snack dulce, a modo de golosinas, y elaborado a partir de pieles de fruta.

Los equipos premiados acudirán el próximo 26 de octubre a la celebración de Alibetopías: Nuevos territorios de alimentación y bebidas 2021, el evento anual de

referencia en innovación de la industria de alimentación y bebidas en Madrid, donde se les hará entrega del Galardón. Además, Karobia tendrá la oportunidad de representar a España en Ecotrophelia Europa, el 24 de octubre.