

# ELCHE



**CALIDAD.** Dos agricultores recolectan granadas en un plantación del campo ilicitano. / ASOCIACIÓN FOTOGRÁFICA

## DATOS

- **Estudio:** Elaborado por investigadores del Grupo de Calidad y Seguridad Agroalimentaria del departamento de Tecnología Agroalimentaria de la UMH.
- **Objetivo:** Determinar la calidad del zumo de granada mollar ilicitano que elabora la empresa Granadas de Elche SLU.
- **Niveles:** Supera a otros zumos comerciales en cuanto a calidad, aroma y color.
- **Exportación:** Se está enviando zumo ilicitano a Inglaterra, Francia, Portugal, Italia, Alemania, Suiza y República Checa.

## La empresa ha enviado el primer pedido de 500 botellines a Chile

de 600 miligramos por kilo. El zumo fresco elaborado con y sin piel posee 234 y 105 respectivamente. El zumo ilicitano Granavida cuenta, de acuerdo con el informe de los investigadores de la UMH, con un contenido aproximado de 90 miligramos por kilo, mientras que otro zumo comercial tomado como modelo contiene menos de 80.

Se da la circunstancia de que las ventas en la provincia de Alicante del zumo ilicitano «son muy pocas» según explicaron responsables de la empresa Granadas de Elche. Sólo un comercio, el centro ilicitano de dietética Espigol, se ha interesado hasta ahora en la venta del zumo, según aseguraron.

## Expectativas

Desde otras poblaciones de España y otros países sí se están cumpliendo las expectativas. De hecho, la empresa está enviando zumo al Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Alemania, Suiza o República Checa, y se ha enviado el primer pedido de 500 botellines a Chile.

Además, cada vez es más conocida la web de la empresa ilicitana, [www.campodeelche.com](http://www.campodeelche.com), que ha sobrepasado las 300.000 entradas procedentes de 136 países. «Teniendo en cuenta que sólo se nos puede encontrar en la red con palabras relacionadas con las granadas en diferentes idiomas, da una idea del interés que ha despertado la granada», destacó Celia Mas, responsable de Granadas de Elche SLU.

Del mismo modo, «gracias a estos informes y a otros que publicamos en nuestra web. Los principales buscadores de internet nos han colocado en primer lugar con la palabra *granadas* y otras relacionadas a esta fruta. La granada es una fruta que en los últimos años está despertando mucho interés, y hay muchas personas en todo el mundo que buscan información sobre su cultivo, tradición historia o mitología, entre otros aspectos».

Sobre todo, la granada está adquiriendo gran popularidad en los últimos dos años gracias a la enorme cantidad de estudios que ponen de manifiesto todas las bondades de un producto, que se basan en su elevado contenido en polifenoles.

# La UMH certifica el zumo de granada ilicitano como el mejor del mercado

Los investigadores han analizado productos importados de Inglaterra, Alemania, Irlanda y Francia

El jugo local mantiene mejor las cualidades del fruto tras el procesado térmico que el fresco

J.C. ROMERO ELCHE

Un equipo de investigadores del Grupo de Calidad y Seguridad Agroalimentaria del departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández (UMH), dirigido por el profesor Ángel Carbonell, realizó un estudio basado en el análisis de diversos zumos de granada comerciales que existen actualmente en el mercado español. De acuerdo con estos estudios, el elaborado con granadas ilicitanas, que elabora la empresa Granadas de Elche SLU, con la marca Granavida, «ha demostrado ser el mejor». Incluso cuando se le ha comparado con un zumo concentrado del que se recomienda consumir 20 ml. dos veces al día.

Para la elaboración del estudio, los investigadores de la UMH analizaron zumos de granada que se comercializan en España importados del Reino Unido, Alemania, Irlanda o Francia, países en los que curiosamente no se cultivan granadas. La comparación es favorable claramente para el que procede de los frutos ilicitanos. El litro de los zumos importados cuesta hasta casi cuatro veces más. En una puntuación del 1 al 10 alcanza el 6,6, mientras que otros zumos de granadas comerciales alcanzan como máximo tan solo el 3,6.

El zumo elaborado a partir de la granada completa, zumo con piel, posee valoraciones superiores en las intensidades de atributos como astringencia, acidez y aroma a piel o granada fresca. La astringencia está directamente relacionada con la actividad antioxidante del zumo de granada. Según los investigadores, un zumo sin astringencia alguna tiene un bajo potencial antioxidante, mientras que el que lo posee y reseca la boca es un zumo con un potencial máximo.

## Procesado

Tras las pruebas que se llevaron a cabo en los laboratorios, se concluyó que el zumo de granada ilicitano mantiene su calidad tras el procesado térmico, tiene un mayor aroma a cocido que el fresco. Los resultados sensoriales vienen respaldados por los instrumentales para parámetros como la actividad antioxidante, el color o el poder aromático.

Para que este zumo tenga su máximo potencial antioxidante y funcional es preciso que el zumo se extraiga en contacto con la piel de la granada. Son varios los estudios que han demostrado que la piel de la granada tiene mayor actividad antioxidante que los granos.

La piel de granada contiene cuarenta compuestos volátiles diferentes, con un contenido total



**PRODUCTO.** Presentación comercial del zumo ilicitano./P.UCLÉS