

INVESTIGACIÓN

Productos que han revolucionado el sector de la alimentación

El grupo Maryper ha recibido el premio a la Innovación por Ovochef y Ovogym, dos artículos que permiten consumir huevos sin riesgo de salmonela y con todo su sabor

Grupo Maryper Alimentación ha obtenido el premio Aval de Oro a la Innovación por haber revolucionado el sector alimentario con dos nuevos productos. El director ejecutivo de la firma, Gabriel Martínez, agradece en nombre de su compañía la iniciativa de Undemur, "que reconoce el esfuerzo de las empresas murcianas".

Martínez indica que los productos innovadores son Ovochef y Ovogym, "fruto de largos años de investigación y en cuyo desarrollo también ha colaborado el Centro Tecnológico de la Conserva de Molina de Segura". Hasta el momento no existía en el mundo ningún producto que permitiera consumir huevos sin riesgo de salmonela, transportarlos sin peligro de rotura y que además se conservaran tres años sin necesidad de frío, pues está pasteurizado y atomizado. Ahora ya es posible, por lo que se pueden exportar productos derivados del huevo a los cinco continentes, suponiendo una enorme ventaja para aquellos países en los que era muy difícil transportar y conservar los huevos.

También son muy indicados para utilizarlos en situaciones de emergencia, pues sólo necesitan mezclarse con agua para ser cocinado.

Gabriel Martínez informa de que estos productos se están exportando a Taiwan, Mauritania,

ción de Barcelona.

La fórmula de Ovochef y Ovogym está patentada y logra un tipo de huevo con las mismas características que el fresco, pero que puede ser consumido sin riesgo para la salud. Para ello se les extrae el agua y tras un proceso se les vuelve a incorporar. Se comercializan en un sobre con dos compartimentos, uno con una parte en polvo y otro con el líquido que al mezclarlos se obtiene huevo batido. Martínez destaca que se sienten muy satisfechos del resultado final, ya que en las pruebas

Un sobre de Ovogym equivale a cinco claras con alto valor proteico y nada de colesterol

sensoriales Ovochef y Ovogym han superado a los alimentos elaborados con huevos tradicionales. El responsable asegura que las tortillas resultan más esponjosas y sabrosas, con una textura más delicada. Además las propiedades nutritivas del huevo se mantienen intactas.

Ovochef consiste en un par de huevos batidos para hacer tortilla que se venden en sobres, listos en dos minutos sin necesidad de batir ni mezclar ingredientes, ya que están incorporados dentro del sobre. Duran tres años y están a salvo de bacterias como la salmonela, al tiempo que conservan todos los nutrientes y el sabor de las tortillas tradicionales. Hay cinco variedades: proteínas, patata con o sin cebolla, jamón york y ajo y perejil, y en un futuro habrá tres más: bacon, queso y espárragos.

Por su parte Ovogym está diseñado especialmente para los deportistas y utiliza el mismo sistema de envasado. En este caso se trata del equivalente a cinco claras de huevo deshidratadas y pasteurizadas, que una vez unidas al líquido permite la elaboración de tortillas o batidos altos en proteínas, concretamente un 85% y sin nada de colesterol ni grasa. El director ejecutivo informa de que este producto podrá adquirirse en los supermercados, "pues es muy indicado para las personas que

En las pruebas de sabor Ovochef obtuvo mejores resultados que las tortillas convencionales

Senegal, Túnez y otros muchos países de Asia, África e Iberoamérica en los que hasta ahora era muy complicado trasladar los huevos. El mes que viene, Ovochef y Ovogym estarán disponibles en los establecimientos de alimentación españoles.

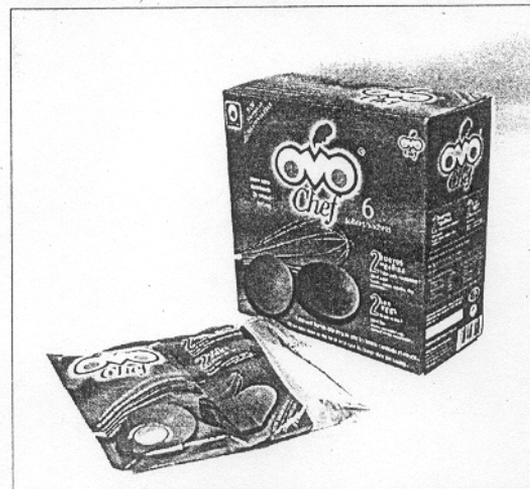
Ambas novedades fueron presentadas en la pasada edición de Alimentaria y resultaron finalistas los premios Innoval 2004, otorgados durante la Feria de Alimentación



Francisco y Domingo Martínez Pérez, presidente y vicepresidente de la empresa recogen el galardón



Instalaciones del Grupo Maryper Alimentación en Totana



Ovochef y Ovogym estarán en los supermercados españoles en mayo

tienen que cuidar los niveles de colesterol en sangre".

Grupo Maryper Alimentación tiene su sede principal en Totana, aunque cuenta con factorías en Gran Canaria y Valladolid y pronto abrirá otra en Barcelona. Es líder del sector ovícola español y comercializa huevos convencionales, huevo en polvo, huevo líquido, huevo cocido en barra y huevos duros con o sin cáscara.

La compañía Maryper fue fundada hace más de medio siglo por los hermanos Francisco y Domingo Martínez Pérez, quienes compraban pollos, gallinas y pavos en el mercado para venderlos luego en su almacén. La sociedad mantiene una dinámica de crecimiento que la ha llevado a situarse como líder del mercado en el sector de ovoproductos y exporta a todo el mundo.