

## “ELABORACIÓN DE TURRÓN A LA PIEDRA CON JALEA REAL”

Carolina Alcaraz Pérez<sup>1</sup>, Elena Narbona Fernández<sup>1</sup>, Elena García-Redón, Ángel Carbonell<sup>2</sup>, Elena García García<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Biología Aplicada e Instituto de Bioingeniería, Universidad Miguel Hernández, Elche, Alicante.

<sup>2</sup>Departamento de Tecnología Agroalimentaria, Universidad Miguel Hernández, Elche, Alicante.

*El nombre genérico de turrón corresponde a un gran número de golosinas cuya denominación común es su preparación a base de frutos secos, sobre todo almendra, y preparado de distintas maneras, lo que le dota de unas características peculiares, que permiten ofrecer formas y sabores muy distintos, capaces de satisfacer los más exquisitos gustos.*

*El ritmo de vida actual nos impulsa hacia la búsqueda de alimentos que nos garanticen una mejora sobre nuestra salud. El objetivo de este estudio es introducir jalea en el turrón a la piedra para añadir valor nutritivo al producto y de esta manera contribuir a la ampliación de la población consumidora y la desestacionalización en el consumo de turrón.*



### ELABORACIÓN DE TURRÓN A LA PIEDRA CON JALEA

El turrón a la piedra se elaboró según fórmula tradicional e incorporando jalea real en el momento de mezclado de los ingredientes: azúcar glass, canela, cáscara de limón y la jalea real (1%). Se añade la almendra pelada, tostada y triturada, la mezcla se deposita en papel vegetal y se espolvorea con canela. En total se utilizaron 0.25 kg de jalea real en su forma natural, fluida y espesa, para 25 kg de turrón.

### PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LA JALEA

La jalea real gracias a su contenido en elementos esenciales resulta idónea en casos de carencias nutricionales, sobre todo en niños, deportistas y ancianos.

Entre los numerosos beneficios que se han demostrado científicamente se encuentran los siguientes: Acción bacteriostática debido a su contenido de ácidos orgánicos tales como 10-hidroxidecenoico, factor acelerador del crecimiento, acción de la jalea real sobre la resistencia a la fatiga y al frío (demostrada con ensayos clínicos). Según estudios realizados, incorporando en nuestra dieta 2 g/día de jalea real al menos durante 20 días se aprecian mejoras en la salud.

Para obtener resultados a largo plazo, a juzgar por los datos extraídos del XXX Congreso Internacional de Apicultura en Nagoya (Japón), la dosis debe ser de 100 mg de producto seco al día, durante un período de 2 meses, con intervalo de descanso de 2 a 3 meses, tras el cual se vuelva a iniciar el tratamiento.

### CONCLUSIONES

El turrón a la piedra con jalea fue examinado por expertos turroneros, los cuales no percibieron diferencias respecto al turrón control (sin jalea).

**En conclusión destacamos:**

- La adición de jalea real al turrón a la piedra no modifica el sabor ni la textura de este.
- La jalea enriquece las propiedades nutricionales del turrón a la piedra.
- Las propiedades de la jalea no sufren alteraciones durante el proceso de elaboración ya que no se requiere tratamiento térmico.
- Necesidad de realizar catas discriminativas para confirmar la aceptación del consumidor.

*Agradecimientos.-*