



Manuel Gómez Pallarés, catedrático del Área Tecnológica de Alimentos en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. MANUEL BRÁGIMO

> PERSONAJES ÚNICOS / MANUEL GÓMEZ PALLARÉS

Catedrático del Área de Tecnología de Alimentos en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, Manuel Gómez Pallarés es un referente mundial en el trabajo con cereales y productos sin gluten a través de la investigación de las harinas. Por **A. Álvarez**



El maestro de las harinas

La llegada del valenciano Manuel Gómez Pallarés al campus de Palencia, hace más de 20 años, supuso el inicio de una apuesta por potenciar la investigación sobre los cereales y su transformación. Por aquella época, en 1994, aterrizó como profesor ayudante del área de Tecnología de los Alimentos, con el cometido de impartir la especialidad de cereales en una comunidad considerada como el granero de España y una provincia con mucha actividad galletera, donde, paradójicamente «todavía no sabía nada de cereales, ni había bibliografía, ni nadie en Palencia que supiera del tema».

Decidido a llenar este vacío investigador y a la vista del «potencial» que tenía una asignatura sobre cereales y panificación, se dispuso a analizar las fortalezas y necesidades del sector para determinar la formación que necesitaban los alumnos, y liderar así un grupo de trabajo que ha ido dando respuesta a las necesidades de las empresas de Castilla y León.

Contactos con empresas e investigadores sirvieron para dar los primeros pasos en unos comienzos que «no fueron fáciles», por la falta de medios y la falta de financiación con la que lamentablemente han te-

nido que aprender a convivir. A pesar de eso, la investigación se convirtió desde el principio en un puntal fundamental de la formación de sus alumnos, en la que ha volcado todos sus conocimientos, enriquecidos también con su labor como coordinador del grupo de panificación de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas, que reúne a todos los técnicos del sector.

Sus investigaciones se han centrado en la mejora de la calidad de las harinas y los procesos de panificación

En este tiempo las necesidades de las harineras, galleteras y panificadoras de la Comunidad han marcado las investigaciones de su grupo, que se han centrado en la transformación de cereales y leguminosas, la mejora de la calidad de harinas, la mejora en los procesos de panificación, el desarrollo de nuevos productos de bollería, nuevas aplicaciones en el procesado de cereales, o la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria.

Pero también se han atendido las demandas de los consumidores con el desarrollo de productos para personas con necesidades especiales, como diabéticos y celíacos, abordando fundamentalmente la elaboración de productos sin gluten.

Hoy el Área de Tecnología de los Alimentos de Palencia está entre los cuatro grupos más activos en investigación de productos sin gluten y entre los diez más activos en panificación y Gómez Pallarés es la segunda persona que más publica en el mundo sobre harinas y cereales. Un grupo que colabora con empresas y universidades de España y de otros países, como el IATA que pertenece al CSIC, y que se ha posicionado como «un pequeño referente internacional en el mundo de los cereales».

«En el extranjero se nos conoce por nuestro trabajo en panificación, hemos hecho mejoras con enzimas, hemos desarrollado productos sin gluten y somos los que más investigamos en bizcochos en todo el mundo», asegura. Un sector, el de los bizcochos o el de los productos sin gluten, en el que paradójicamente se metieron por falta de medios, ya que «era más fácil hacer cosas con bizcochos que con pan, porque solo hace falta una batidora

y un horno, y panes sin gluten que no necesitan una amasadora grande» reconoce. De esta forma, la escasez de espacio y de medios marcó un camino que les ha convertido en líderes mundiales en investigaciones que se iniciaron «porque era lo que podíamos hacer con los medios que teníamos».

De su trabajo han salido avances en el control de la calidad de las ha-

Atiende las demandas de diabéticos y celíacos, al abordar la elaboración de productos sin gluten

rinas de trigo, en los procesos de molienda, en el uso de enzimas, en la recuperación de variedades antiguas de trigo, en la mejora de las características nutricionales de los productos derivados de los cereales, en la inclusión de ingredientes beneficiosos, como fibras, salvados o harinas de leguminosas, frutos secos y otros cereales, o en la eliminación de otros menos beneficiosos como los azúcares.

Si bien, «una de nuestras aportaciones más importantes ha sido

contribuir al cambio de mentalidad en la elaboración de productos sin gluten», asegura. De hecho, mientras la investigación buscaba un sustituto del gluten, este grupo se centraba en el estudio de las harinas de distintos cereales, en variables como el procesado, el amasado o las condiciones de fermentación «para conocerlas mejor y aprovechar sus propiedades». Así han elaborado panes y bizcochos con harinas de arroz y maíz, han abordado el uso de almidón de trigo en la elaboración de pan sin gluten o el uso de distintas gomas como sustitutas del gluten. Y han demostrado que hay muchos productos que tradicionalmente se hacen con harina de trigo en los que el gluten no tiene ninguna función, «por lo que se pueden hacer perfectamente con una harina de arroz o de maíz, sin necesidad de usar aditivos, ni cambiar fórmulas».

Con todo, asegura que la investigación ha contribuido a mejorar el sector de los cereales, haciéndolo más competitivo, ya que conociendo mejor las materias primas y los procesos se recuden los costes. Pero también se ha conseguido reducir el uso de aditivos, alargar la vida útil de los productos y fabricar alimentos más sanos.

Y todo a pesar de «la falta de respaldo a la investigación en este sector». Algo que resulta «chocante» en una Comunidad con un potencial agroalimentario tan importante y con empresas de tanto peso. Sin olvidar que «si no invertimos en investigación la formación de los alumnos también se resiente, especialmente en cosas tan tecnológicas que avanzan en función de las necesidades de las empresas», concluye.