## Científicos descubren el gran potencial de un alga marina que sabe a tocino

El Ciudadano · 20 de junio de 2016

Sabe muy parecida al tocino y tiene el doble de valor nutricional que los repollos.





Para los **vegetarianos** que ocasionalmente se mueren por probar **algo que sepa a carne**, normalmente es **el olor del tocino o los chorizos**, lo que más provoca una probadita.

Pero esto pronto dejará de ser un problema ni un desafío a su ética alimentaria, porque un equipo de científicos de la Universidad del Estado de Oregon, en Estados Unidos, ha patentado una nueva cepa de **alga marina**, llamada **dulse**, que no sólo **«sabe muy parecida al tocino»**, sino que tiene **«el doble de valor nutritivo que la col rizada (o repollo rizado)»**.

Este alga **crece increíblemente rápido** y usualmente se cultiva y vende como un ingrediente en polvo para ciertas preparaciones, pero en su trabajo, el investigador Chris Langdon logró crear una nueva cepa de esta especie, la cual supone que será mejor para ser consumida entera.

«En Europa agregan este polvo a los batidos o se lo echan a la comida en forma de copos», explica Langdon. «No ha habido un gran interés en usarla en su forma fresca, pero esta cosa es bien impresionante. **Cuando la fríes**, lo que yo ha he hecho, no sabe como alga, y es un **sabor fuertemente parecido al tocino**«.

El dulse (Palmaria palmata) parece una lechuga morada transparente y está cargada de minerales,

vitaminas y antioxidantes, un «superalimento, con el doble del valor nutricional de la col

rizada».

Con su particular sabor y facilidad de cultivo, el dulse podría convertirse en un básico de las

cocinas y restaurantes.

«El dulse crece usando un sistema de re-circulación de agua», explica Langdon, quien cultiva una gran

cantidad cada semana en sus dos estanques. «En teoría, podrías crear una industria en Oregon del este

casi tan fácilmente como si estuvieras en la costa, con poca implementación. Sólo necesitas

una cantidad moderada de agua de mar y algo de luz solar«.

Fuente, The Independent

Traducción, CCV, El Ciudadano

Fuente: El Ciudadano