



Fregidores amb oli | IRTA

5' 

TOT Olis

El disseny experimental quan es treballa en la cuina d'olis IRTA

L'oli de cuinar té la mateixa importància que la resta d'ingredients a l'hora d'elaborar un plat



Montserrat Jiménez i Agustí Romero (IRTA)

25/04/2023 07:00

En altres articles anteriors parlàvem dels **diferents tipus d'oli que trobem**, de les **més de 90 varietats que tenim identificades a Catalunya** o, més recentment, com seria **l'envàs ideal per utilitzar l'oli a la cuina**. Però com és treballar en una cuina que gira al voltant d'un aliment en concret? Doncs la resposta és senzilla: **molt complicat**.

L'oli és present en moltes elaboracions, ja sigui com a condiment, com ingredient o com a mitjà de cocció, com seria un fregit. En tots els casos es dona una certa incorporació d'oli a l'aliment cuinat, que li transferirà un cert nivell de sabor, aroma, color, untuositat i millorarà la palatabilitat del plat. Des de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) ens preguntem com queden els plats quan es cuinen amb qualsevol de les nombroses **varietats catalanes d'oli d'oliva verge extra**.

Mariden bé? Cada varietat dona un resultat diferent? O existeixen grups de varietats per aplicacions particulars? Aquestes i altres preguntes són les que estem investigant a la cuina experimental de Mas Bové. No es tracta de desenvolupar nous productes o noves elaboracions, sinó que tenim l'objectiu de veure com es comporten les diferents varietats catalanes enfront a diferents tècniques culinàries i amb diferents aliments.





Al fons, la cuina experimental de Mas Bové | IRTA

Una part fonamental de l'experimentació és la **fiabilitat i repetibilitat dels resultats**, per tal que siguin similars als que qualsevol consumidor pot obtenir a casa si repeteix la recepta en condicions similars a les nostres. Per això, som molt precisos en les quantitats de cada ingredient, en especial l'oli; en controlar els factors d'elaboració, com la temperatura, el temps, la posició, etc. Repetim els plats en dies diferents i, finalment, utilitzem nombrosos tastadors que avaluen el plat a cegues, sense informació prèvia i realitzant poques preguntes i concretes. Amb cada resultat, calculem la probabilitat que un altra experimentador obtingui un resultat similar si repeteix l'experiment, tal i com es fa en qualsevol estudi científic.

Anem a explicar-ho amb una recepta tant senzilla com el **pa amb oli**.



- Primer de tot, escollim una recepta (en el nostre cas ja ho hem fet) que no tingui una matriu complexa. És a dir, que no hi hagi molts ingredients i factors a tenir en compte.
- A continuació, fem una recerca bibliogràfica sobre la funció de l'oli en la recepta, quins ingredients fan falta, quins factors hem de tenir en compte, etc. A tall d'exemple, ens plantejem preguntes com Quin pa escollim? Utilitzem només la molla o també la crosta? Amb gluten o sense? Ens afectarà que sigui cruixent? Quina mida tallem les llesques? Quant d'oli poso a la mostra? Quants consumidors l'han de tastar? Si hi ha més d'una mostra, en quin ordre s'han de tastar?
- En segon lloc, estudiem la variabilitat natural que va associada a cada recepta, entre quantitats dels diferents ingredients, en especial l'oli referit al total d'una ració de 25 g.
- En tercer lloc, escollir quines varietats estudiarem i si cal un oli de referència, contra el que comparar els resultats, per exemple un oli de gira-sol en el cas de pastisseria.





La cuina experimental de Mas Bové | IRTA

Per tant, **qualsevol recepta, per senzilla que sigui, s'ha d'estudiar seriosament** i els resultats sempre s'han de sotmetre a crítica i revisió, per tal d'estar segurs d'allò que diem al final. En qualsevol cas, els nostres resultats indiquen que **l'oli de cuinar té la mateixa importància que la resta d'ingredients** i que, tot i no identificar-se en algunes elaboracions, la percepció de plaer del consumidor pot canviar segons l'oli que utilitzem.



Nou comentari

Comentari *

