



# LA COCINA ES UN LABORATORIO

## ESPAGUETTI DE AGAR-AGAR

La palabra AGAR es de origen Malaya, habiendo el agar sido descubierto y utilizado en el Oriente desde el siglo XVII. En el Japón es conocido como “Kanten”, y en la China como “Dongfen”, teniendo innumerables otras designaciones.

El agar es usado hace algunos siglos en las cocinas asiáticas para fabricar “gelatinas” y también como espesante en sopas e salsas.

Durante el siglo XIX fue importado para los países europeos, para fabricar sobremesas, y posteriormente pasó a tener otras aplicaciones en la industria alimentaria. Como mantiene la estructura de gel, mismo a temperaturas altas, es ideal para fabricar “gelatinas” en climas tropicales.

Es extraído de algunas algas rojas marinas de la clase Rodophyceae. Tales algas son denominadas agarófitas, siendo las principales especies de valor comercial la Gracilária, la Gelidium y la Pterocladia. El contenido de agar en estas algas varía de acuerdo con las condiciones del medio: La concentración de dióxido de carbono e de oxígeno del agua del mar, de su temperatura e intensidad de radiación solar.

Las algas son en general recogidas manualmente, por pescadores, en zonas poco profundas y en la marea baja o, por buceadores con equipos adecuados. Después de cogidas, las algas son secas al sol hasta secan a un nivel de humedad ideal para su procesamiento. Después del tratamiento industrial, el agar es comercializado bajo formas diversas: polvo, copos y barras.

El agar es uno de los espesantes/gelificantes usados en culinaria. Se trata de un hidrato de carbono, con un grande poder de gelificación (superior al de la gelatina), y que no es absorbido por el organismo, funcionando así como una fibra alimentaria. Estructuralmente es una mezcla compleja de polisacáridos (hidratos de carbono de cadena larga) que constituyen dos fracciones: la agarose, moléculas lineares que tienen función de gelificante, y la agaropectina, moléculas ramificadas, fracción no gelificante

Lo más importante es que se mantiene en una fase semi-sólida mismo a temperaturas superiores a la ambiental, permitiendo así combinaciones de texturas y de temperaturas menos vulgares y hasta sorprendentes. De hecho gelifica entre 32° y 45° y solo vuelve a liquefacer entre 85° y 95°.

Usando un tubo de plástico y una jeringa, se pueden hacer espaguetis de zumos de fruta en que disolvemos agar (con una concentración de 1%).

Una nueva y divertida forma de comer el zumo. Y también muy bonita! No les parece?