

ECOVADO



El aguacate es una fruta también conocida como el “Oro verde”, ha aumentado su popularidad en los últimos años. Según el Foro Económico Mundial, ha aumentado su consumo a unas 5,000 toneladas anuales en todo el mundo. Sin embargo, el aguacate tiene un costo importante no solo para el bolsillo, si no también para el medio ambiente, ya que para cultivar un solo kilo de aguacates se utilizan aproximadamente 2,000 litros de agua y los bosques se están talando para dejar espacio a los aguacateros.

Al observar esta situación, la investigadora británica Arina Shokouhi con apoyo del científico alimentario Jack Wallman del Centro de Innovación Alimentaria de la Universidad de Nottingham, estudiaron las propiedades moleculares del aguacate, para en el cabo de 8 meses perfeccionar la receta de lo que sería el ecovado, la alternativa perfecta para el aguacate.

El ecovado es un alimento cremoso con un diseño y sabor casi idéntico al aguacate, elaborado a base de habas, jugo de manzana, aceite de canola y empaquetado de una piel de aguacate artificial hecha de cera, no dejando de lado su distintiva semilla que puede ser representada con una avellana, una nuez entera o una castaña.

Arina Shokouhi se aseguró de crear una alternativa con el mismo sabor distintivo del aguacate y con sus mismas características nutrimentales, ella recomienda probarlo sobre un pan tostado, sumando un poco de sal y hojuelas de chile.

Ya muchos lo han probado, ¿qué esperas para ser el siguiente?

https://www.youtube.com/watch?v=gmcSxIMDZrw&ab_channel=GreatBigStory

<https://cnnespanol.cnn.com/2022/08/12/ecovado-ecologica-aguacate-trax/>