

PIZZA SALUDABLE. Químicos de alimentos de la Universidad de Maryland han modificado las condiciones de fabricación de las pizzas para hacerlas más saludables. En concreto han aumentado el tiempo de fermentación de la harina con la levadura, el tiempo y la temperatura de cocción, consiguiendo globalmente que su efecto antioxidante se incremente enormemente, más de un 100%, por lo que su consumo podría reducir los riesgos de sufrir cáncer de pulmón y patologías cardiovasculares.