Chato – ziemniaczana alternatywa dla sera

15 października 2016

Andrew Dyhin, wynalazca z Melbourne, a jednocześnie założyciel firmy PotatoMagic, poświęcił 12 lat życia na badania i uzyskanie sera z ziemniaków. Produkt nazwał chato (od ang. cheese potato).

„Chato wygląda i topi się jak ser, ale to same ziemniaki." Z oczywistych względów Dyhin nie ujawnia szczegółów procesu, ale wiadomo, że ziemniaki są obierane i przetwarzane bez żadnych dodatków.

Chato, doskonałą alternatywę dla nabiału, można topić i kroić, a także mieszać z innymi składnikami do uzyskania płynnych sosów: dipów czy ailloli.

Dyhin planuje wykorzystać chato do produkcji przekąsek i produktów z czasem przydatności do spożycia wynoszącym od 4 miesięcy do 4 lat. Wspomina też o lodach z ziemniaczanym serem. Smak jest ponoć zabójczy.

„By uzyskać różne smaki, można dodać do chato wszystko, co tylko przyjdzie do głowy. Można je piec, by zagęścić ciasto i sprawić, że będzie wilgotne. Chato smakuje jak ziemniak albo w ogóle go nie przypomina. Zależy, co się z nim zrobi."

Obecnie Australijczyk rozpoczyna komercjalizację pomysłu i szuka inwestorów. Dyhin podkreśla, że podczas prac przyświecała mu myśl o bezpieczeństwie spożywczym rodzinnego kraju i świata. Inną kwestią jest wykorzystanie plonów. Ok. 25% wyhodowanych ziemniaków nie trafia na talerze. Głównie z powodu brzydkiego wyglądu.

„Musimy znaleźć alternatywy dla zwierząt oraz intensywnych praktyk rolniczych" – podsumowuje.

Autorstwo: Anna Błońska
Na podstawie: SMH.com.au
Źródło: KopalniaWiedzy.pl