

Comunicado 068
Ciudad de México, 14 de abril de 2021

CREAN POLITÉCNICOS COLACIÓN PARA COMBATIR ANEMIA Y DESNUTRICIÓN

- *Por su alto valor nutritivo pueden consumirla niños, mujeres embarazadas, deportistas y aquellas personas con deficiencia nutricional*
- *Aporta proteínas, vitaminas A, C, D y complejo B, minerales (calcio, hierro, magnesio, potasio y zinc), ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, además de carbohidratos provenientes de la miel de abeja*

Para coadyuvar a combatir la desnutrición y anemia en México, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon una colación elaborada a partir de amaranto y chapulines, la cual por su alto valor nutritivo pueden consumirla niños, mujeres embarazadas, deportistas y aquellas personas con deficiencia nutricional, con excepción de quienes padecen diabetes.

Renata Sofía De la Cruz Torres, María José González Vázquez, Dalila Isabel Morales Ventura, Ángel Daniel Palacios Xacalco y Lizeth Valdivia Ureña son los estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS) Unidad Milpa Alta, que fabricaron el producto denominado Majolli, el cual se considera como un alimento completo que cubre las necesidades de una colación porque además del amaranto y harina de chapulín también contiene arándanos, nuez y miel de abeja.

González Vázquez mencionó que el consumo de comida chatarra en México no sólo ha incrementado la obesidad y el sobrepeso, sino también la desnutrición, debido a que esos productos contienen altas cantidades de carbohidratos y grasas, por lo que consideró que la "Barra de alegría" Majolli es un alimento con alto potencial para comercializarse, por ello no descartan la posibilidad de inscribirlo más adelante en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN para hacerlo llegar a la población.

La alumna de la licenciatura en nutrición destacó que el producto, desarrollado como parte de un proyecto de la asignatura de Conservación de los Alimentos, aporta proteínas, vitaminas A, C, D y complejo B, minerales (calcio, hierro, magnesio, potasio, zinc, ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, además de carbohidratos provenientes de la miel de abeja.





Mencionó que la colación fue elaborada bajo estándares basados en las normas oficiales 147, 251, 247 y la 057 que se refiere al nuevo etiquetado frontal. "Nuestro producto es cien por ciento natural, no contiene conservadores y se conserva en buen estado durante una semana, pero como parte del mejoramiento del producto buscaremos el empaque más apropiado para prolongar su vida en anaquel", agregó.

María José González Vázquez mencionó que, como parte de las pruebas de calidad de la colación, realizaron evaluaciones organolépticas en las que participaron 60 personas, quienes calificaron al producto con amplia aceptación por su sabor y textura agradables al paladar.

--o0o--

