



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D. F., 17 de agosto de 2013

CARACOL Y SOYA, INGREDIENTES PARA HAMBURGUESA ELABORADA POR ALUMNOS DE BACHILLERATO DEL IPN

- **Estudiantes del CECyT-15 “Diódoro Antúnez Echegaray” utilizaron la carne de caracol para aprovechar su alto porcentaje de aminoácidos esenciales, así como su variado contenido de minerales como magnesio, potasio, calcio, hierro, zinc y vitamina C**

C-212

Para elevar el consumo de proteínas y aminoácidos esenciales en la dieta de la población mexicana, estudiantes de educación media superior del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron hamburguesas enriquecidas con carne de caracol y soya, de fácil digestión y con un bajo contenido en grasa.

María Fernanda González Durán y Miriam Itzel Hernández Cañedo, alumnas del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT-15) “Diódoro Antúnez Echegaray” del IPN, explicaron que la soya contiene isoflavonas, que son capaces de regular el balance hormonal en mujeres, además de prevenir la osteoporosis y actuar como antioxidantes.

“La importancia nutricional de la soya radica en que contiene los tres macronutrientes esenciales para el ser humano: proteínas, carbohidratos y grasas saludables; aporta vitaminas y minerales como calcio, hierro y ácido fólico que en su conjunto coadyuvan a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, previene la osteoporosis, estabiliza los niveles de azúcar en la sangre y es una importante fuente de fibra”, detallaron.

Las estudiantes del sexto semestre de la carrera de Técnico en Alimentos señalaron que la mayor aportación de su producto es que el 70 por ciento está elaborado con carne de caracol de jardín, que de acuerdo con una investigación realizada, posee un alto valor nutritivo y una escasa cantidad de grasa.

Explicaron que el caracol de jardín o caracol gris, cuyo nombre científico es *Helix aspersa*, es de fácil digestión y posee el 98 por ciento de los aminoácidos esenciales para el ser humano, así como un variado contenido de minerales como magnesio, potasio, sodio, calcio, hierro, zinc y vitamina C.

“Es una opción saludable en la alimentación de personas con altos niveles de colesterol o triglicéridos en la sangre, así como para quien padece raquitismo por su elevado contenido de sales minerales y hierro; por la poca grasa que posee la pueden ingerir enfermos del hígado, de arteriosclerosis y quien sufre de obesidad”, aseguraron.

Sobre el proceso de elaboración, González Durán y Hernández Cañedo explicaron que consta de tres fases: recolección del caracol, etapa de purgado, en la cual se mantiene a los caracoles en viveros sin vegetación para proporcionarles como único alimento harina de trigo, hojas de lechuga y hierbas finas y, finalmente, se desconcha para combinarlos con la soya.

Indicaron que su producto cumple con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM 122SSA1-1994, que se refiere a la elaboración de productos cárnicos, curados y cocidos, establece diversas pruebas de calidad, así como la cantidad de microorganismos permitidos que puede contener el alimento.

Por los resultados obtenidos y con el propósito de extender los beneficios de la carne de caracol con soya para hamburguesa, las estudiantes del CECyT-15 no descartan la posibilidad de iniciar una microempresa y establecer su propio criadero de caracol, en virtud de que se trata de un producto que puede proporcionar beneficios a un bajo costo.

===000===