



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D.F., a 18 de enero de 2014

ELABORAN PASTA PARA SOPA LIBRE DE GLUTEN

- **La pueden consumir personas que padecen la enfermedad celíaca**
- **Contiene amaranto, maíz y arroz que no tienen gluten, glicoproteína que ocasiona alergias y trastornos digestivos**

C-017

Alumnos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron una pasta para sopa a base de amaranto, maíz y arroz que puede ser consumida, sin ningún problema, por personas que padecen la enfermedad celíaca, porque no contiene gluten ni provoca alergias o daños en el intestino.

Se trata de un proyecto realizado por estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) del IPN, para ofrecer una opción alimenticia a quienes padecen la enfermedad celíaca, la cual es causada por el gluten, glicoproteína que se encuentra en la semilla de diversos cereales como el trigo, centeno y cebada.

Mirla Lizbeth Daniel Andrade, Juan Pablo López Rojo y Karen Ramírez Galván son los alumnos politécnicos que desarrollaron la pasta para sopa libre de gluten. Mencionaron que la enfermedad celíaca es difícil de diagnosticar, porque en ocasiones se confunde con otras afecciones y no hay estadísticas precisas del índice de enfermos en México.

Con base en estudios realizados por científicos de la Universidad Veracruzana, se estima que la incidencia de la enfermedad podría ser hasta de 5.9 por ciento entre la

población mestiza, lo que situaría a nuestro país entre los de mayor prevalencia con pacientes en condición de celiaquía.

Explicaron que los síntomas de la enfermedad celíaca pueden variar de leves a severos. Puede haber problemas digestivos que incluyen: distensión abdominal y dolor, diarrea, vómitos, estreñimiento, dificultad para absorber los nutrientes y, como consecuencia de ello, pérdida de peso y desnutrición, anemia, fatiga, osteoporosis, sarpullido, irritabilidad y falta de memoria de corto plazo, situaciones que mejoran notablemente al eliminar el gluten de la dieta.

Los estudiantes de Ingeniería Bioquímica señalaron que en México se comercializan algunos productos libres de gluten, pero su costo es muy elevado porque son de importación, por ello decidieron elaborar la pasta a base de cereales libres de la glicoproteína. Al respecto, aseguraron que además de no afectar la salud de los alérgicos al gluten, la pasta es rica en proteínas y aminoácidos como el triptófano, calcio, hierro y otros minerales, así como en vitaminas B1 y B2.

Los jóvenes politécnicos explicaron que para elaborar el alimento recibieron asesoría del catedrático de la ENCB, Miguel Ángel Flores Romero. “Fue una tarea muy complicada porque el gluten es precisamente lo que le da la consistencia a la pasta”.

Relataron que “al elaborar el producto nos enfrentamos a diversos problemas, pues la masa no se integraba, no tenía elasticidad y se deshacía en el momento de la cocción. Esto nos condujo a realizar diversas formulaciones hasta que obtuvimos el producto que, de acuerdo con las pruebas sensoriales, tuvo buen grado de aceptación”.

Para sustituir el gluten utilizaron algunos aditivos, humectantes y gelificantes hasta lograr la consistencia tradicional de una pasta elaborada a base de trigo. Estiman que se trata de un proyecto con mucho potencial y por ello tienen interés en mejorarlo para constituir una microempresa para su comercialización.

===000===