



Ciudad de México, a 1 de agosto de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

BEBIDA REHIDRATANTE PARA DIABÉTICOS

- **Elaborada con extractos de jamaica, fresa y moringa, la bebida ayuda a recuperar los electrolitos perdidos a través de la orina y el sudor**

C-581

Las personas diabéticas podrían olvidarse en el futuro de la deshidratación que sufren cuando se elevan sus niveles de glucosa en la sangre, gracias a la bebida rehidratante Rehidrafresc, creada por estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN), con el propósito de ayudar a quienes padecen esta enfermedad a recuperar la cantidad apropiada de minerales perdidos a través de la orina y el sudor y contribuir al correcto funcionamiento del organismo.

Los electrolitos son soluciones iónicas (sales) que se encuentran en la naturaleza en forma de minerales y son los responsables de mantener el cuerpo correctamente hidratado para que los músculos y nervios funcionen apropiadamente, señalaron los estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB).

Elliot Botello Monsiváis, Verónica Fernanda Guillermo Daza, Itati Leticia Gutiérrez Arteaga, Miguel Ángel Olivos Ramírez y Elide Sánchez Márquez, señalaron que por la sed excesiva los diabéticos consumen gran cantidad de agua, lo que produce daño renal con el paso del tiempo.



Esta bebida pretende aliviar esa condición, mediante el cálculo adecuado de la cantidad de minerales que contiene (potasio, sodio, calcio, magnesio y cloruros). Además tiene un pH de 4.56 que no daña el esmalte dental.

Indicaron que actualmente existen bebidas isotónicas o sueros para reponer los electrolitos, sin embargo, esos productos no son aptos para los diabéticos porque contienen grandes cantidades de sales minerales ajustadas para quienes requieren alto rendimiento físico o para tratar cuadros diarreicos, pero que en los diabéticos pueden producir desequilibrio osmolar (de líquidos).

Los jóvenes politécnicos tomaron en cuenta esa situación para elaborar la bebida con extractos de jamaica, fresa y moringa, planta de origen hindú con propiedades hipoglucemiantes que ayudan a regular el nivel de glucosa en la sangre.

En tanto, la jamaica y las fresas poseen antioxidantes que ayudan a bloquear el efecto de los radicales libres, además contienen ácidos orgánicos como el salicílico, el málico y el oxálico, así como flavonoides (antocianinas), que son pigmentos vegetales con función antioxidante.

Los estudiantes de ingeniería bioquímica prepararon la bebida en la planta piloto de confitería de la ENCB, bajo los estándares de calidad descritos en la norma oficial mexicana. No contiene aditivos, colorantes, ni saborizantes artificiales y fue endulzada con un edulcorante no calórico.

Informaron que aun cuando la bebida fue diseñada para personas diabéticas, el público general puede consumirla por su equilibrado contenido de sales minerales.

Por ser un producto innovador, los estudiantes de la ENCB tienen interés en introducir Rehidrafresc en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN para constituir una microempresa y comercializarlo.

===000===