



Ciudad de México, a 5 de agosto de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN GOLOSINA PARA VEGANOS CON PROTEÍNA UNICELULAR

- La combinación de alga spirulina y levadura de cerveza aportan nutrientes de mayor calidad que los de la carne de pollo o cerdo

C-594

Para ayudar a complementar la dieta de personas veganas (consumen únicamente productos de origen vegetal), estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron un dulce comprimido enriquecido con proteína unicelular proveniente de dos microorganismos, la cual es de mayor calidad que la contenida en la carne de pollo o cerdo.

Las creadoras de la golosina denominada Magics señalaron que en México cada día crece más el número de veganos, por ello, es necesario diseñar alimentos funcionales que ofrezcan nuevas alternativas nutricionales para ese sector de la población.

Las alumnas de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), Georgina Meza Radilla, Karla Daniela Lozano Cervantes y Adilene González Silva, explicaron que la proteína unicelular con la que prepararon la golosina reducida en azúcar, procede de la levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*) y del alga spirulina máxima (*Arthrospira maxima*).

La combinación de ambos microorganismos aporta aminoácidos esenciales que requiere el cuerpo humano para la constitución de tejidos y para incrementar la masa muscular, por lo tanto dicha conjunción puede ser sustituto de la proteína de origen animal.



Las jóvenes politécnicas señalaron que además de aportar proteínas, los microorganismos empleados para fabricar el dulce son ricos en antioxidantes y buena fuente de vitaminas, principalmente de complejo B; asimismo ayudan al crecimiento de la flora intestinal. La golosina se adicionó con vitamina C.

Las pasantes de ingeniería bioquímica mencionaron que para evitar que el alga spirulina se desnaturalice recibió un tratamiento específico antes de incorporarla a los comprimidos, de esa forma garantizaron la conservación intacta de los nutrientes.

Resaltaron que obtener la proteína unicelular es más amigable con el medio ambiente que la proteína animal, porque no se requieren grandes extensiones de tierra para producirla, ni se generan problemas de erosión.

Las estudiantes del IPN informaron que con el propósito de hacer llegar este producto a la creciente población vegana en México, planean introducirlo a través de una microempresa que está en proceso de formación, mediante la cual además comercializarán un chocolate amargo que ayuda a prevenir el insomnio, también desarrollado por ellas.

===000===