



Comunicado 136

Ciudad de México, 26 de marzo de 2018

## ELABORAN EN EL IPN MERMELADA, CHORIZO Y LICOR CON HONGOS COMESTIBLES

- *Investigadores del CIIDIR Durango desarrollaron un proyecto para el uso integral de algunas especies comestibles y ofrecer una alternativa económica a agricultores de la región*

Como resultado de un proyecto de investigación sobre el uso integral de algunas especies de hongos comestibles, con la finalidad de darles un mayor valor agregado, investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon productos innovadores de alto contenido nutricional como mermelada, chorizo y licor elaborados con hongos.

Se trata del trabajo desarrollado por un grupo de especialistas del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR), Unidad Durango, encabezado por el catedrático Néstor Naranjo Jiménez, que busca ofrecer una alternativa económica para los habitantes de las áreas rurales y forestales de la región.

Naranjo Jiménez explicó que en la actualidad el uso culinario de hongos en México se concentra mayormente en el centro del país, pero disminuye conforme se avanza al norte, tanto en cantidad como en especies y se circunscribe a los habitantes de zonas forestales, pero se ha detectado que esta cultura de su consumo se está perdiendo paulatinamente debido a los procesos de transculturización alimentaria.

Indicó que los factores que deben revalorarse para apreciar a los hongos como alimento son: su consistencia carnosa, fácil digestión, valor nutritivo y exquisito sabor. Además contiene biomoléculas con actividad antioxidante y medicinal; poseen pocas calorías y ofrecen un rápido saciamiento.

“Están constituidos de 86 al 88 por ciento de agua; 3 a 5 por ciento de hidratos de carbono, 0.2 a 0.3 por ciento de grasas y de 0.8 a 1 por ciento de minerales, además tienen un contenido de proteínas que va del 7 al 27 por ciento de su peso seco, el cual varía de acuerdo con la edad y la especie”, precisó el especialista.

Indicó que desde hace seis años trabaja sobre este tema y actualmente cuenta con la colaboración de los académicos José Natividad Uribe Soto, Norma Almaraz Abarca y José



Antonio Ávila Reyes, así como los estudiantes Laura Anabel Paes Olivan y Jaime Herrera Gamboa, ya que la recolección de hongos es una actividad profundamente arraigada en la cultura de las comunidades indígenas y campesinas, sin embargo, su venta en fresco no les reditúa muchas ganancias, por lo que es necesario desarrollar presentaciones más atractivas para incrementar su comercialización.

El especialista explicó que con base en diferentes estudios de laboratorio, así como de campo, resultó apropiada la fabricación de mermelada, chorizo y licor, con lo que se logra dar valor agregado a algunos tipos de champiñón como el de la especie *Agaricus*, así como a las setas *Pleurotus*, lo cual puede ser una posibilidad económica para los cultivadores en comunidades económicamente deprimidas.

Mencionó que una vez elaborados los productos, se sometieron a una muestra visual y de degustación para conocer qué tan atractivos a la vista y al paladar resultaban, de manera que se obtuvo una aprobación muy alta, así como el interés de poder adquirirlos.

El investigador detalló que con respecto al licor se pidió que la presentación fuera en varios sabores, por lo que se han sacado variaciones como uva, piña, guayaba y naranja, además de que algunos de los que ya lo han consumido habitualmente le dan connotaciones de tipo medicinal, como efectos positivos para el dolor de articulaciones y una mejor calidad del sueño.

Detalló que el chorizo se elaboró en dos presentaciones, uno con grasa vegetal para personas que tienen problemas de colesterol u obesidad, y otro con grasa animal, para aquellos que quieren que tenga ese sabor característico del chorizo tradicional, mientras que las mermeladas también pueden ser fabricadas de sabores diferentes tanto para consumo directo como para la preparación de empanadas.

--o0o--