



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D.F., 4 de mayo de 2013

ALUMNOS POLITÉCNICOS UTILIZAN ALGAS MARINAS PARA ELABORAR PANQUÉS BAJOS EN GRASA

- El producto denominado *Alguipanky* contiene nutrimentos y fibra soluble para coadyuvar a mantener el peso corporal y reducir los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre

C-112

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elevaron el valor alimenticio del panqué común al adicionarle harina de alga *Ulva clathrata*, que es baja en grasas y contiene nutrimentos como hierro, calcio, magnesio, manganeso, zinc, potasio, yodo, cobre, sodio y vitaminas B6, B12, C, E, betacaroteno, luteína, niacina y ácido fólico.

Los alumnos Abigail Lara Medina, Suanie Yuribi Estrada Jiménez, Alejandra Alarcón Fabián, Elide Reyes Rodríguez, José Alfredo González Terán y Gonzalo Emmanuel Bobadilla Rendón, del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta del IPN, investigaron sobre las bondades de la citada alga y decidieron crear un alimento que, además de ser una golosina altamente consumida, represente un aporte sano para la dieta diaria de los mexicanos.

“Al contener 25 por ciento de fibra soluble, el panqué *Alguipanky* ayuda a mantener un peso corporal, mejorar la digestión, suavizar el bolo alimenticio y evitar el estreñimiento, además de que puede coadyuvar en la reducción de los niveles de colesterol, triglicéridos y glucosa en sangre”, afirmaron sus creadores.

Los jóvenes politécnicos que cursan el cuarto semestre de la licenciatura en Nutrición, aseguraron que la ingesta de la planta acuática proporciona una considerable cantidad de nutrientes capaces de combatir las anemias de tipo ferropénica (cuando el cuerpo produce menos glóbulos rojos o glóbulos rojos demasiado pequeños) y megaloblástica (carencia de vitamina B12, de ácido fólico o de una combinación de ambas).

“Así lo corroboraron los estudios que se realizaron en el Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CeProBi) del IPN, que nos proporcionó la harina de alga, considerada como producto de desecho por una empresa camaronera que la donó al centro politécnico para su análisis”, indicaron.

Dijeron que al ser considerada como desecho se desperdicia el potencial alimenticio de la *Ulva Clathrata*; por esa razón, los alumnos politécnicos proponen no sólo utilizarla en forma de harina, sino cultivarla para incentivar la economía y cuidar el medio ambiente.

“Cuando realizamos nuestra investigación encontramos que algunos países de oriente medio irrigan túneles enormes con agua de mar para cultivar las algas marinas en sus desiertos. Si trasladáramos esa tecnología a los desiertos de México se daría un buen impulso a la economía, porque se podrían crear más empleos y las algas se utilizarían para elaborar una amplia gama de productos nutritivos”, señalaron.

Los jóvenes desarrolladores reconocieron que durante el proceso para elaborar el panqué fue necesario realizar exhaustivas investigaciones sobre cómo el cuerpo absorbe los nutrientes de las algas; por ello aseguran haber elaborado un producto apegado a los estándares oficiales de la Norma Oficial Mexicana 247, que se refiere a productos de panificación.

“Desgraciadamente México no cuenta todavía con una legislación específica para alimentos funcionales, entonces tuvimos que revisar otras legislaciones internacionales con el fin de obtener un producto de calidad, que en el proceso no perdiera gran cantidad de propiedades, ya que al convertirse en harina, el alga *Ulva Clathrata* se integra de manera natural al proceso de panificación”, explicaron. **===000===**