



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
**COMUNICADO DE PRENSA**

---

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D.F., a 25 de enero de 2014

## **PRODUCEN PAN MOLIDO CON HARINA DE LOMBRIZ PARA COMBATIR DESNUTRICIÓN INFANTIL**

- **Las lombrices que utilizan para la fabricación de *Pan profit* son cultivadas bajo condiciones de temperatura y humedad especiales, además son alimentadas con frutas y verduras**

**C-023**

Para combatir la desnutrición infantil, alumnas del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon un pan molido con harina de lombriz que, aseguraron, no es un sustituto alimenticio, sino un complemento para empanizar distintos alimentos.

El producto denominado *Pan profit* que pretenden comercializar a bajo costo, fue desarrollado por Myriam Sánchez Fonseca, Evelyn Vianey Vereza Galán, Claudia Itzel Martínez Martínez, Fernanda Ximena Sullik Meza Juárez, Jocelyn Karla Santos Hernández y Karina Hernández Alvarado, estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta del IPN.

Señalaron que si bien la lombriz de tierra no es agradable a la vista, está considerada como uno de los seres más limpios del planeta y con un alto contenido proteico.

Por ello decidieron elaborar este producto como una alternativa para combatir la desnutrición infantil, particularmente entre los infantes que pertenecen a familias de escasos recursos económicos, porque en el informe anual sobre el Estado Mundial de la Infancia

2005, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef) señala que 60 por ciento de los niños mexicanos viven en condiciones de pobreza.

Respecto a las cualidades de *Pan profit*, explicaron que las lombrices contienen una enzima que ayuda a que el pan no absorba tanta grasa al momento de freír los alimentos y, a diferencia de otros productos para empanizar, no es necesario que los alimentos se remojen con leche o huevo porque posee un buen nivel de adherencia.

Las alumnas de la Licenciatura en Nutrición indicaron que para garantizar la inocuidad del producto y dar cumplimiento a las normas de calidad requeridas, las lombrices que utilizan para la fabricación de *Pan profit* son cultivadas bajo condiciones de temperatura y humedad especiales, alimentadas con frutas y verduras, y cuando alcanzan el tamaño adecuado, se someten a un corto tratamiento de depuración.

Posteriormente se someten a un tratamiento térmico específico para obtener la harina, misma que se mezcla con el pan molido -que también elaboran-, en las proporciones determinadas por la formulación que establecieron después de realizar distintas pruebas. Asimismo, el producto no tiene conservadores, su vida de anaquel es de dos semanas y está envasado en vidrio para evitar la humedad.

Debido a que contiene más del doble de la proteína que los productos comerciales para empanizar, las jóvenes politécnicas insistieron en que *Pan profit* es una buena opción que debe estar al alcance de la población infantil y para ello solicitarán el respaldo de las áreas correspondientes del IPN para incubar su propia empresa a fin de comercializarlo.

===000===