



Ciudad de México, a 29 de abril de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

Elaboran politécnicos gelatina artesanal probiótica

- **Destacó la combinación de curados de pulque con flores naturales encapsuladas en el *Concurso Premio a los Prototipos del IPN***

C-335

Para aprovechar las propiedades probióticas del pulque en una golosina tradicional mexicana, estudiantes del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT) 14 “Luis Enrique Erro”, del Instituto Politécnico Nacional (IPN), crearon *Gela Octli*, un gelatina gourmet con flores naturales encapsuladas.

“Pensamos en una gelatina porque la grenetina aporta colágeno que favorece la elasticidad de la piel y la consistencia de uñas y cabello, además de la digestión. Por ser una fuente de calcio, magnesio, fósforo y silicio también fortalece la salud en huesos”, señalaron los politécnicos.

Aunado a esto, Miriam Yaneli García León, Susana Paulina Martínez Amor, Ana Karla Aguilar Zamora, Viridiana de Jesús Alegría Elizalde, Miriam Anahí Chopin Zorroza y Hugo Jaret García Romero consideraron utilizar el pulque, que además de ser una bebida popular de México, protege la flora y la mucosa gastrointestinal, ya que contiene bacterias lácticas.

“Reduce el insomnio al ser una fuente de melatonina y en muchas regiones del país funciona como suplemento alimenticio por la presencia de aminoácidos como el triptófano, la tirosina y sus enzimas que activan el metabolismo”, agregaron los estudiantes de la carrera técnica de Mercadotecnia.

Con conocimientos gastronómicos previos y con la asesoría de las profesoras Patricia Téllez Bautista y Rosa Martha Alcántara Escamilla, prepararon los curados de pulque en cinco sabores: fresa, plátano, tuna, avena, guayaba y dos infusiones de canela y manzanilla, para adicionarlos a la grenetina.

La elaboración de la gelatina es meramente artesanal y para cada sabor, a los que se han sumado chocolate, limón, melón, mango y combinados de fresa con avena y plátano con amaranto, existe un proceso específico. Además son decoradas con flores comestibles como rosas, margaritas y jazmines.

De acuerdo con los politécnicos la cocina mexicana debe buscar nuevas formas de presentación y promoción, por ello participaron en el *Concurso Premio a los Prototipos*, organizado por la Dirección



de Educación Media Superior del IPN, en el que obtuvieron el segundo lugar en la categoría Fabricación de Alimentos, Cosméticos y Productos para Mejorar la Salud.



===000===