



Ciudad de México, a 3 de julio de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

SOPA DE HABA ENRIQUECIDA CON COLÁGENO HIDROLIZADO

- **Alimento con contenido proteico que ayuda a mantener saludables las articulaciones, discos intervertebrales, huesos, tendones, cabello y piel**

C-542

Debido a que desde los 25 años empieza a disminuir de manera natural la producción de colágeno en el humano, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron una sopa de haba enriquecida con dicha proteína, para complementar la alimentación y contribuir a nivelar el índice de este elemento, que es el más abundante en el organismo.

Los estudiantes de ingeniería bioquímica Mario Alba Miramón, Erick Manuel Garfias Fonseca Alpha Celeste Márquez Pacheco, Giovanni Santiago Casas y Juan Ocampo Zúñiga prepararon la sopa en la planta piloto de frutas y hortalizas, con la finalidad de ofrecer un alimento de alto contenido proteico y que además ayude a mantener saludables las articulaciones.

Decidieron elaborar esta sopa con haba para diversificar el consumo de dicha leguminosa, la cual, a pesar de ser la tercera más cultivada en México, se consume escasamente. Así, la lata del alimento funcional contiene tres veces más proteína que una lata de frijoles.

Las habas además aportan vitaminas C, A, E, B1, B2, potasio, fósforo, sodio, calcio, lecitina, colina, hidratos de carbono y fibra.



En tanto, el colágeno es una proteína constitutiva que se encuentra en todo el cuerpo y las personas tienen la capacidad de generarla de manera natural, pero su producción disminuye por factores como la edad. Su ingesta en forma hidrolizada es importante porque aporta al organismo aminoácidos no esenciales como la prolina y la hidroxiprolina, los cuales estimulan la síntesis de colágeno en los huesos y estructuran tejidos corporales como la piel y el cartílago.

Al integrar los nutrientes de la leguminosa con el colágeno hidrolizado de origen marino se generó un alimento funcional que ayuda a mantener saludable el organismo en general, y específicamente a las articulaciones, discos intervertebrales, huesos, tendones, cabello y piel.

Los jóvenes politécnicos explicaron que el colágeno hidrolizado no gelatiniza como la gredina, el grado de hidrólisis es importante ya que permite tener péptidos más pequeños y por lo tanto más fáciles de absorber en el torrente sanguíneo y en el aparato digestivo. Después de 12 horas se asimila 95 por ciento de la proteína.

Señalaron que el tratamiento térmico que se le dio a la sopa es suficiente para conservarla en buen estado hasta por 90 días, sin necesidad de usar conservadores o aditivos.

De acuerdo con las evaluaciones organolépticas el producto tuvo buena aceptación, por lo que los estudiantes politécnicos pretenden constituir una microempresa para ponerlo al alcance de la población, sobre todo para quienes tienen más de 25 años.

===000===