



Ciudad de México, a 4 de julio de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### ELABORAN PAN DULCE CON BAGAZO DE BETABEL

- **Producto rico en fibra y antioxidantes que ayuda a mantener la salud del aparato digestivo**

#### C-546

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron pan de dulce adicionado con bagazo de betabel, el cual es rico en fibra y antioxidantes, para ofrecer un producto que contribuya al cuidado de la salud de 67 por ciento de adultos mexicanos que consumen este alimento frecuentemente.

Se trata de un producto desarrollado en la planta piloto de panificación de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), por los estudiantes Erika Calderón Flores, Eduardo Valenzuela Sánchez, Reynaldo García Márquez y Neri Magno González, quienes aprovecharon los desperdicios del jugo de betabel para procesarlos y agregarlos al alimento.

Los jóvenes politécnicos precisaron que el consumo de betabel es escaso en México, únicamente se ingiere su jugo o se prepara en ensaladas en la época decembrina. Por ello, como una forma de diversificar su ingesta incorporaron los residuos al pan, alimento que los mexicanos incluyen a menudo en su dieta.

Inicialmente sometieron el bagazo de betabel a un proceso de secado y molienda para sustituirlo por una parte de harina de trigo, posteriormente lo incorporaron a la formulación y hornearon el pan de acuerdo con la norma oficial vigente.



El alimento rico en fibra favorece los movimientos peristálticos del intestino, lo cual ayuda a mantener su limpieza, pero sin ser abrasivo con las vellosidades del órgano, como algunos cereales comerciales.

En tanto, la betanina es un antioxidante, que además de otorgar una coloración agradable al pan, ayuda a la eliminación de radicales libres.

Los pasantes de la licenciatura de Ingeniería Bioquímica señalaron que para elaborar el pan utilizaron una técnica de fermentación mixta. La cual consiste en transformar químicamente la masa con *Saccharomyces cerevisiae* (levadura de cerveza), como se hace convencionalmente, pero además utilizaron un microorganismo prebiótico llamado *Bacillus clausii*, que suaviza y realza los sabores del producto.

Consideraron que el alimento es innovador y podría tener buen futuro, debido a que actualmente no existe pan dulce que contenga fibra de este tipo. Por ello, mostraron interés en comercializarlo para que la población deguste su sabor, pero además incorpore nutrientes a su dieta.

===000===