



Ciudad de México, a 16 de enero de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN POLITÉCNICOS SNACK RICO EN PROTEÍNAS, MINERALES Y ÁCIDOS GRASOS

- **Los *nuggets* de pescado son adicionados con lentejas, y empanizados con amaranto.**

C-025

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) aprovecharon que el consumo de comida rápida ha crecido exponencialmente en las grandes ciudades para elaborar *nuggets* de pescado adicionados con lentejas y empanizados con amaranto y, de esta manera, contribuir a mejorar la nutrición de la población.

El *snack* desarrollado por alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) pueden consumirlo personas de todas las edades, ya que por ser horneado es bajo en grasas.

Laura Ibarra Bustamante, Jennifer Hernández Rodríguez y Roberto Santez Villa, son los creadores del alimento que, mediante el pescado aporta proteínas y aminoácidos esenciales que intervienen en el crecimiento y desarrollo corporal. El *nugget*, además, contiene ácidos grasos poliinsaturados, principalmente omega 3, que forman parte de membranas celulares, del sistema nervioso y la retina.

Los jóvenes politécnicos decidieron agregar lentejas al alimento porque son fuente importante de proteínas, carbohidratos y minerales como potasio, fósforo, calcio, hierro, magnesio y sodio, los cuales son esenciales para el metabolismo y cofactores enzimáticos que regulan los procesos celulares.

El ácido fólico contenido en esta legumbre funciona como antioxidante para proteger a las células, mientras que el amaranto también aporta proteínas y minerales.



Los estudiantes del noveno semestre de Ingeniería Bioquímica destacaron que actualmente no hay ningún alimento similar en el mercado, pues, los que se comercializan se fabrican con carnes muy procesadas, así que contienen gran cantidad de aditivos que, con el tiempo, pueden causar daños a la salud.

Elaborado bajo las normas oficiales de calidad, el alimento hecho por los politécnicos fue envasado al vacío y conserva sus propiedades en refrigeración durante un mes. Después de abierto el empaque sólo basta con calentarlo en un comal, ya que previamente se sometió a un proceso de horneado.

Los estudiantes de la ENCB señalaron que por sus características, el *snack* que elaboraron tiene elevado potencial de comercialización, por ello analizarán la posibilidad de ponerlo al alcance de la población mediante una microempresa.



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social



Reconoce IPN
excelencia
estudiantil

Entregó el Instituto Politécnico Nacional 73 mil 252 becas a sus estudiantes en 2016, lo que significa que el 41% de la matrícula total del Poli cuenta con este apoyo institucional

#DejaHuella

Tus logros son nuestros logros



"La Técnica al Servicio de la Patria"
Coordinación de Comunicación Social



===000===