



Ciudad de México, a 21 de enero de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO, HABA Y AMARANTO CONTRA LA DESNUTRICIÓN Y OBESIDAD

El producto contiene proteínas, vitaminas, minerales y fibra para enriquecer la dieta diaria

C-037

La obesidad y la desnutrición infantil son dos graves problemas de salud pública en México, cuyos índices planean ayudar a reducir estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN), quienes elaboraron tortillas de harinas de trigo, haba y amaranto enriquecidas con vitaminas, proteínas y minerales.

Con la nueva formulación, los estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), Erika Calderón Torres, Eduardo Valenzuela Sánchez, Gustavo Adolfo Hernández Sánchez y Georgina Meza Rodilla, se propusieron enriquecer este alimento que es muy consumido en México, sobre todo en los estados del norte del país, pero que tiene deficiencias nutricionales, por lo que sustituyeron parte del harina de trigo con la de haba y amaranto.

Los alumnos de octavo semestre de Ingeniería Bioquímica procuraron aumentar la proteína cuantitativa y cualitativamente. Explicaron que el haba, además de aportar aminoácidos como la lisina y el triptófano, es rica en vitaminas A, C, E, B₁ y B₂; minerales como potasio, fósforo, sodio y calcio. En tanto que el amaranto posee gran contenido de calcio, hierro y fósforo; vitaminas A, B, B₁, B₂, B₃ y C, así como lisina. Así, las tortillas son reducidas en sodio y enriquecidas con fibra.

El trigo aporta lisina y triptófano y un componente llamado gluten, que le otorga a la masa la consistencia adecuada para formar la tortilla; sin embargo, como las otras dos harinas no poseen la cantidad suficiente de ese elemento, los jóvenes politécnicos realizaron múltiples formulaciones hasta lograr que la masa tuviera la firmeza apropiada para elaborar el alimento con la textura, el grosor y el tamaño adecuados y, que al mismo tiempo, contuviera la cantidad de nutrientes requeridos.



Las propiedades fungicidas del haba, el envasado al alto vacío y la propiedad impermeabilizante del empaque plástico permitieron prolongar la vida en anaquel del producto. En refrigeración y con el empaque cerrado, las tortillas se conservan en buen estado por más de dos meses. Una vez abierta la envoltura duran dos meses a baja temperatura y mes y medio si refrigerar.

Los estudiantes de bioquímica consideraron que el alimento puede comercializarse sin ninguna barrera como un producto vegano de alta calidad, así que tienen el firme propósito de comercializarlo mediante la creación de una microempresa en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) de esta casa de estudios.

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

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



Instituto Politécnico Nacional
“La Técnica al Servicio de la Patria”

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

==000==