



Ciudad de México, a 29 de enero de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN POLITÉCNICOS JAMÓN *LIGHT* DE CONEJO

- **El alimento posee alto contenido de proteínas, es bajo en grasa y ayuda a mantener saludable la flora intestinal**

C-058

Aunque la producción de carne de conejo es un negocio rentable, en México ésta es muy poco consumida debido al desconocimiento de los beneficios que aporta a la salud, así que para diversificar su aprovechamiento, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron jamón con alto contenido en proteínas, bajo en grasa y con propiedades para mantener saludable la flora intestinal.

Los estudiantes fabricaron el producto con la idea de que sea consumido por personas de todas las edades, y/o con problemas médicos, en cuya dieta tengan restricción de los productos embutidos.

Arón León Díaz, Erick Vargas García, Alexander Rafael González, Frida Barranco Bautista y Alba Lozano González señalaron que el contenido de proteínas del conejo es superior al de las carnes de cerdo, pollo y res; además de que su contenido de grasa y carbohidratos es casi nulo.

Los alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) destacaron que, a diferencia de otros jamones comerciales, el producto politécnico es ciento por ciento carne, no le agregaron fécula de ningún tipo para aumentar el volumen, ni aditivos, así que el resultado fue un jamón extrafino, cuya calidad se nota al probarlo.

Al embutido además le adicionaron inulina, fibra soluble que ayuda a incrementar la fibra intestinal y a mantener saludable el aparato digestivo. La formulación no contiene conservadores, pero el proceso de ahumado al que se somete ayuda a conservarlo durante tres semanas en refrigeración.

Los politécnicos consideraron que el proceso más complicado para elaborar el jamón es la limpieza de la carne, la cual prácticamente no tiene grasa, pero sí gran cantidad de tendones y de tejido conectivo, los cuales se deben retirar meticulosamente para que no afecten la presentación.



Indicaron que debido al bajo consumo, la carne de conejo únicamente se consigue en rastros o en mercados donde venden carne exótica, lo que de algún modo repercute en el producto final, sin embargo, se proponen instalar un criadero para iniciar formalmente la producción del jamón light.

Becas IPN, fortaleza institucional

Más de mil 600 profesores del Poli contaron, en 2016, con el apoyo del Sistema de Becas por Exclusividad (SIBE) y dos mil 100 estudiantes con la Beca de Estímulo Institucional de Formación de Investigación (BEIFI)

#DejaHuella

Tus logros son nuestros logros

