



Ciudad de México, a 6 de septiembre de 2017

## ELABORAN POLITÉCNICOS YOGUR ENERGÉTICO QUE MEJORA LA DIGESTIÓN

- Lo prepararon con yaca y taro, alimentos ricos en proteínas, diversos minerales, vitaminas y fibra

### N-70

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) promueven el consumo de alimentos de origen asiático como la yaca y el taro, que son altamente nutritivos. Recientemente elaboraron con ellos un yogur energético altamente nutritivo que aporta proteínas, minerales, vitaminas y fibra que favorece la digestión.

Ricardo Cuadras Arconada, Omar García Gómez y Alejandro Heredia Heredia, estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), son los creadores del alimento funcional que aporta importantes beneficios a la salud.

Explicaron que para preparar el yogur inocularon el microorganismo *Streptococcus thermophilus* a la leche previamente pasteurizada, una vez fermentado el lácteo lo sometieron a un proceso de batido, luego lo envasaron y lo expusieron a una temperatura de 4 grados Celsius, finalmente lo saborizaron con jalea de yaca.

Para elaborar la jalea pelaron, trituraron y sometieron a un tratamiento térmico la fruta. Del taro usaron únicamente la parte central, la cual secaron a 40 grados centígrados por 10 horas, una vez deshidratada la molieron e incorporaron en la fase de batido del yogur.



Los jóvenes politécnicos explicaron que el taro es un tubérculo que en México se cultiva en la región tropical. Posee propiedades energéticas, aporta aminoácidos esenciales, vitaminas A, B1, B6, C y ácido fólico, que son elementos benéficos para la vista y el sistema inmune.

Además contiene gran cantidad de hierro, fósforo y calcio, así como fibra que ayuda a mantener saludable el sistema digestivo. El tubérculo le da una tonalidad morada al yogurt, por lo que no es necesario agregar colorantes artificiales.

Los estudiantes de Ingeniería bioquímica señalaron que la yaca -cultivada en Nayarit-, es rica en vitaminas A, B1 y C, ácido fólico, niacina, calcio, hierro, potasio y proteínas favorables para el organismo, la usaron para dar sabor al yogur.

Informaron que comparado con productos comerciales, el yogur preparado en la planta piloto de lácteos de la ENCB tiene bajo contenido calórico y la formulación está libre de conservadores. Consideraron que este producto podría tener buena aceptación en el mercado debido a que no existen otros similares.

Por ello, contemplan la posibilidad de inscribir el proyecto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN para conformar una microempresa y hacer llegar a la población los beneficios del yogur.

===000===