



Ciudad de México, a 22 de abril de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

Politécnicos crean galleta para el estreñimiento

- **Está elaborada de trigo, amaranto, avena, zanahoria, calabaza, manzana y chía**

C-311

Estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon *DYL*, una galleta que acelera el tránsito intestinal y ayudará a personas que padecen estreñimiento.

El producto, elaborado con trigo, amaranto, avena, zanahoria, calabaza, manzana y chía, ganó el primer lugar en la última edición del certamen de *Alimentos Innovadores 2017*, que se celebra en esta unidad académica.

Los creadores Daniel del Valle Pueblita, Diana Yarely Hernández Cruz y Liliana Vianey García Jacinto expusieron que esta galleta contiene un alto índice de fibra (1.2 gramos), lo que favorece a una mejor alimentación y combate problemas digestivos.

Detallaron que cada porción aporta 2.4 gramos de proteína, 55 calorías, un gramo de lípido, vitaminas A, B y C, ácido fólico, hierro, calcio, potasio y colesterol.

Es importante mencionar que la manzana aporta hidratos de carbono en forma de azúcares como fructosa, glucosa y sacarosa; además contiene cantidades de fibra, tanto soluble como insoluble, siendo esta última la más abundante, que hace de este alimento un eficaz regulador de enfermedades del intestino grueso.

Los politécnicos indicaron que el olor y sabor a dulce de la galleta se debe a la fructosa natural de la calabaza, manzana y zanahoria. Otro beneficio, es que al contener avena, auxilia a disminuir el nivel de colesterol en sangre a personas con diabetes.

Además, se puede manejar como una colación de pequeño tamaño que puede consumirse para calmar el apetito entre comidas.



===000===