



Comunicado 371
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2018

HELADO CON AGUAMIEL DEL IPN PREVIENE AFECCIONES GASTROINTESTINALES

- ***El producto elaborado en la ENCB contiene probióticos e inulina que favorecen la salud de la microbiota intestinal***
- ***También aporta vitaminas A, B y C, proteínas, carbohidratos y antioxidantes***

Para preservar el consumo de bebidas prehispánicas y contribuir al cuidado de la salud de la población, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) diseñaron un helado a base de yogurt adicionado con aguamiel, el cual contiene probióticos e inulina (fibra soluble) que ayudan a mantener saludable la microbiota intestinal y, por ende, a prevenir enfermedades gastrointestinales.

El producto denominado *Mayaoctli* fue elaborado por estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) también es fuente de vitaminas, proteínas, minerales, carbohidratos y antioxidantes.

Los alumnos de Ingeniería Bioquímica, Edwin Contreras Reyes, Addi Desiderio Alvarado, Giovanni García Bernabé, Laura Díaz Téllez, Jesús Otero Reyes y Vanesa Valdés Zárate, mencionaron que el yogurt es una importante fuente de calcio y enriquece el helado gracias a los probióticos que contiene.

Mientras que el aguamiel le aporta vitaminas A, B y C, proteínas, potasio, magnesio, calcio, zinc, carbohidratos e inulina, además de ser un excelente antioxidante.

Los jóvenes politécnicos señalaron que para otorgar al helado un sabor agradable al paladar, lo saborizaron con gel de arándano, el cual es rico en vitamina C y K, así como en flavonoides con importante actividad antioxidante.

Precisaron que la preparación implicó un reto, debido a que se debe tener cuidado para que el aguamiel no se fermente, pues pasadas 48 horas cambia su constitución química y se transforma en pulque, el cual también posee propiedades nutricionales, pero contiene alcohol, lo cual alteraría la formulación del nuevo alimento.



El helado fue elaborado en la planta piloto de lácteos con la asesoría de la profesora María Teresa Favela Torres, tiene amplia oportunidad de comercializarse debido a que no existe ningún producto similar en el mercado y por los beneficios descritos.

Los estudiantes de Ingeniería Bioquímica señalaron que *Mayaoctli* no contiene conservadores y en congelación se mantiene en buen estado hasta por 45 días.

Agregaron que planean comercializar el producto mediante una microempresa que crearán, luego de comprobar su amplia aceptación mediante distintas pruebas sensoriales, así como por los nutrientes que aporta.

--o0o--