



México, D.F., a 9 de enero de 2016

COMUNICADO DE PRENSA

OBTIENE INVESTIGADORA DEL IPN XOCONOSTLE EN POLVO CON ALTO VALOR NUTRICIONAL

- Podría usarse como aditivo en alimentos o para producir bebidas funcionales
- Aunque es considerado subproducto de desecho agroindustrial, contiene compuestos benéficos para la salud

C-008

Con el propósito de diversificar el consumo del xoconostle y contribuir a reducir el desperdicio alimenticio, la investigadora del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Liliana Alamilla Beltrán, procesa el jugo del fruto de origen mexicano para obtener un polvo, el cual podría usarse como aditivo en alimentos o en la producción de bebidas funcionales.

El consumo de esta tuna agria es escaso, únicamente se usa en la elaboración de mermeladas, salsas y platillos específicos de la cocina mexicana, pero debido a su alto contenido de antioxidantes como fenoles y ácido ascórbico, así como betalainas (pigmentos rojos), la especialista de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del IPN, decidió procesarla para ponerla al alcance de la población.



En el proyecto, la doctora Alamilla Beltrán cuenta con la colaboración del científico del Centro de Productos Bióticos (Ceprobi) del IPN, Antonio Jiménez Aparicio, y del estudiante Jaime Jiménez Guzmán, quien desarrolla su tesis doctoral. Además del apoyo de agricultores de San Juan Teotihuacán, en el Estado de México, quienes les facilitan el fruto para procesarlo.

Señaló que la aportación social del proyecto es llevar la tecnología a los agricultores de las regiones productoras de xoconostle con el objeto de incentivar su economía.

La especialista del departamento de ingeniería bioquímica detalló que para obtener el polvo de la tuna agria se utilizan diferentes aspersores y se realizan pruebas a distintas temperaturas, con la idea de evaluar los tiempos de secado, además con la finalidad de tener un producto que conserve intactas sus propiedades.

A través de una conexión a base de mangueras y de una bomba se introduce el jugo de xoconostle al aspersor, el cual está provisto por una boquilla y discos especiales. El líquido bombeado se atomiza y se forma una nube de gotas muy finas que entran en contacto con aire caliente y en fracciones de segundo se transforman en polvo.

La doctora Alamilla Beltrán precisó que una de las ventajas del xoconostle es que puede permanecer en el nopal en buenas condiciones hasta un año. “En algunos lugares prácticamente se considera un producto de desecho, pues generalmente no aprovechan el fruto”, apuntó.



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social



Los resultados del proyecto se han expuesto en diferentes congresos y está en proceso el capítulo de un libro que detalla la técnica de secado del xoconostle.

===000===

