



Ciudad de México, a 14 de abril de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### CON CÁSCARA DE TUNA ELABORAN MANTECADAS Y CEREAL QUE FAVORECEN LA DIGESTIÓN

- **Poseen alto contenido de fibra soluble e insoluble, vitaminas y minerales**

**C-294**

El estado de Zacatecas es uno de los principales productores y consumidores de tuna en el país, por lo que genera una importante cantidad de residuos, los cuales aprovechan investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN) para elaborar pan dulce tipo mantecada y cereal en hojuelas, los cuales contribuyen al cuidado del aparato digestivo.

El proyecto que dirige la catedrática e investigadora de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería Campus Zacatecas (UPIIZ) Carolina Estefanía Chávez Murillo, busca darle valor agregado a los residuos agroindustriales del fruto, debido a que la cáscara además de aportar fibra soluble e insoluble, es rica en vitaminas, minerales y antioxidantes.

La doctora Chávez Murillo señaló que para elaborar los productos aprovecharon que en esa entidad además de la tuna blanca, se produce la amarilla, naranja, roja y morada, lo cual otorga una tonalidad natural muy atractiva a los productos.

Refirió que a lo largo de año y medio han estudiado en el laboratorio las propiedades de la cáscara del fruto, así que de acuerdo con los resultados obtenidos decidieron, previa deshidratación, someterla a un proceso de molienda para obtener harina, que es uno de los componentes para preparar los productos.



Aunque las mantecadas y el cereal se procesan de manera convencional, la investigadora y su equipo de trabajo sustituyen un porcentaje de harina de trigo por la de cáscara del fruto.

Con el propósito de que ambos alimentos tengan las características sensoriales que busca el consumidor en cuanto a textura y sabor, realizaron múltiples pruebas antes de obtener las formulaciones finales.

Además la investigadora politécnica realizó estudios fisicoquímicos para evaluar las características de ambos alimentos y ver qué tan similares son a los comerciales. “Entre otras pruebas valoramos que la mantecada tuviera una consistencia suave y compacta y que las hojuelas del cereal fueran crujientes, además de medir el tiempo que tardan en deshacerse en leche”, agregó.

Los alimentos no contienen conservadores ni aditivos, el pan se conserva en buen estado por tres días y el cereal mantiene sus propiedades durante dos meses, mientras que la harina sin procesar tiene una vida en anaquel de un trimestre, pero ese tiempo se podría prolongar luego de hacer un análisis para determinar cuáles son los empaques más apropiados para su conservación.

Al hacer pruebas sensoriales comprobaron que ambos productos tuvieron buen nivel de aceptación, por lo que consideraron que constituyen una buena alternativa para incluirlos en la dieta diaria.

La doctora Carolina Chávez destacó que el gobierno estatal tiene interés en que los productos agrícolas se transformen y se coloquen en los mercados nacionales e internacionales. Al respecto dijo que la Secretaría del Campo de Zacatecas, dependiente de la Secretaría de Economía de esa entidad, tiene especial interés en establecer vínculos con la UPIIZ para apoyar proyectos que cumplan con esas características, por lo que no descarta la posibilidad de que más adelante se lleve a cabo una transferencia de tecnología para comercializarlo.



===000===