



Ciudad de México, a 25 de abril de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### Idean politécnicos sazonador de chapulín

- **Se puede usar para sopas, arroz, pastas y carnes**

#### C-319

El chapulín es el ingrediente principal de *Sabo-Lin*, sazonador para sopas, arroz, pastas y carnes sin aditivos ni conservadores, elaborado por estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional (IPN)

Los creadores Daniela Aguilar Lucero, Astrid Carolina Mendoza Flores, Andrea Lucero Peña Martínez e Irain Guadalupe Medel Galicia afirmaron que este insecto es muy benéfico para los seres humanos, ya que su grasa ayuda al organismo a mejorar la digestión.

Aguilar Lucero subrayó que este producto va dirigido a personas de escasos recursos, debido a su bajo costo y porque contiene un alto requerimiento de aportes energéticos que necesita una persona.

Este sazonador aporta 44.75 calorías, 2.2 gramos de proteínas y 0.78 de grasa. Asimismo, contiene especias como hinojo, pimienta, tomillo y laurel. El producto fue elaborado en presentación en polvo y en cubos, con y sin chile.

Los politécnicos indicaron que comer chapulín favorece a la salud, ya que son ricos en vitaminas A, B y C, además de minerales como calcio, zinc y magnesio. Por cada 100 gramos de estos animales, entre 60 y 70 corresponden a proteínas. Todo lo anterior, contribuye a regular la presión arterial, ya que no tienen colesterol.

Además posee una gran cantidad del polisacárido denominado quitina, que es una fibra dietética con un alto contenido cero calorías.

“La diferencia de nuestro producto con uno comercial es que no contiene el aditivo alimenticio Glutamato Monosódico ni sal”, indicó Mendoza Flores. Este proyecto obtuvo el segundo lugar en el certamen de *Alimentos Innovadores 2017* que se celebró en esta unidad académica.



===000===