



Ciudad de México, a 9 de julio de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

FREEZLA NIEVE DE JAMAICA CON ANTIOXIDANTES

- **Acelera la digestión y ayuda a prevenir el envejecimiento**

C-556

Los antioxidantes al ser consumidos bajo la forma de alimentos tienen un importante potencial para reducir el desarrollo de enfermedades neurodegenerativas que afectan a la población mundial, por ello alumnas del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS) Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional (IPN) fabricaron *Freezla*, una nieve artesanal que ayuda a prevenir el envejecimiento prematuro.

Laura Fernanda Sosa Roldan, Frida Alejandra Pérez Zarate y Seleme Karina Mejía Díaz, quienes son las innovadoras de esta nieve antioxidante, señalaron que tiene propiedades que aceleran la digestión porque está hecha con jamaica, zarzamora, menta y endulzada con stevia.

"También la creamos para evitar el consumo de mentas, porque en realidad no quitan el mal aliento, únicamente por unos minutos, *Freezla* lo quita al 100 por ciento", aseguraron.

La información nutrimental de este producto es que cuatro porciones de 125 mililitros cada una por envase aporta energía de 136.4 kilocalorías, 4.2 gramos de proteínas, 1.2 gramos de lípidos e hidratos de carbono con 20.9 gramos.

Asimismo, proporciona vitaminas como la A, C, B1, E, B9, B12 y D, así como minerales como el hierro, magnesio, calcio, potasio, sodio, zinc y calcio.



Instituto Politécnico Nacional
“La Técnica al Servicio de la Patria”

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

Las estudiantes de nutrición indicaron que está dirigida a todas las personas, pero principalmente a los adultos de 30 a 40 años. No se recomienda para personas que tienen problemas renales porque la jamaica es un diurético por excelencia y detallaron que este producto está pensado como un postre para que se consuma después de la comida.

===000===