



Ciudad de México, a 13 de agosto de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN BOTANA DESHIDRATADA PARTIR DE JÍCAMA, PEPINO Y ZANAHORIA

- **Contribuye a mantener saludable el sistema digestivo, ya que es rica en minerales y fibra**
- **Las creadoras pretenden incorporarla en los desayunos en escuelas primarias**

C-617

Un estudio de mercado realizado por estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) determinó que entre 2008 y 2014 se duplicó el consumo de botanas fritas en México, circunstancia que influyó para que elaboraran una botana deshidratada a partir de jícama, pepino y zanahoria con alto contenido en fibra.

Ana Karen Deseusa González, Ivonne Karen Jamaica Carbajal, Alejandra Boche Pérez y Yarendi Vargas Escamilla, son las autoras de este producto elaborado en la planta piloto de frutas y hortalizas de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), el cual pretenden introducir en los desayunos en escuelas primarias.

Las jóvenes explicaron que las botanas comerciales tienen alto contenido de grasa, carbohidratos, azúcares simples y sodio, por lo que su consumo puede asociarse con problemas gastrointestinales, renales y de hipertensión arterial.

En cambio, el producto politécnico puede representar una alternativa para saciar el hambre sin ingerir esos elementos dañinos, ya que es baja en calorías, posee alto contenido de fibra que ayuda a mantener saludable el sistema digestivo, además de aportar al organismo minerales como calcio, fósforo y magnesio.



Las pasantes de ingeniería bioquímica refirieron que elaboraron la botana en dos presentaciones, una natural que no contiene sodio y otra con chile que únicamente tiene 15 miligramos de dicho elemento, en contraste con algunos productos comerciales que poseen hasta 290 miligramos.

La característica principal de las verduras empleadas es su consistencia crujiente y al momento de degustarlas generan la sensación de estar comiendo papas, lograr esa consistencia implicó realizar diversas pruebas para estandarizar la temperatura y tiempo de secado.

Indicaron que el producto no contiene aditivos y fue empacado al alto vacío, por lo que se conserva en buen estado hasta por un mes sin necesidad de incorporarle aditivos ni conservadores.

Las estudiantes consideraron que se trata de un proyecto rentable y una buena alternativa para contribuir a mejorar la alimentación en México, por ello tienen el propósito de incubar el producto para comercializarlo.

===000===