



Ciudad de México, a 2 de marzo de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

REGISTRA TELEVISORA SURCOREANA LABOR DE INVESTIGADORAS POLITÉCNICAS

- **Los trabajos de las ingenieras bioquímicas de la ENCB se enfocan en la elaboración de aceite de aguacate**

C-167

Por ser referentes a nivel mundial, en cuanto a la investigación sobre los beneficios a la salud que provee el aceite de aguacate y sus derivados, las ingenieras bioquímicas politécnicas, Alicia Ortiz Moreno y Lidia Dorantes Álvarez, fueron invitadas a participar en un documental de súper alimentos de la televisora surcoreana TV Chosun.

La catedrática Alicia Ortiz Moreno explicó a la televisora asiática que el aceite de aguacate y otros productos derivados, están fortalecidos con omega 3,6 y 9, así como ácidos grasos que mejoran el perfil de lípidos, y disminuyen el colesterol en la sangre.

Durante la filmación en los laboratorios de Bioquímica, de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), los reporteros coreanos preguntaron sobre la diferencia de su producto con los aceites de oliva o coco. La principal distinción es la cantidad de elementos que contiene, como la luteína, que auxilia al lóbulo ocular y previene las cataratas. Además contiene glutatión, un antioxidante que funciona en las reacciones metabólicas de oxidación.

Respecto a su ventaja económica es que en la elaboración del guacamole, pasta, aceite, vinagreta y crema cosmética se utiliza el aguacate rescatado de la cosecha, la que no supera el estándar de calidad para ser exportada.



Cabe resaltar que la ingeniera bioquímica, junto con su colega Lidia Dorantes obtuvo en 2008 una patente por la creación de la pasta de aguacate bajo en calorías y un aceite extra virgen, del mismo fruto.

En la grabación se mostró la técnica de obtención de nutrientes, la cual procesa cualquier variedad de aguacate, sin utilizar disolventes o reactivos químicos, lo que resulta en un aceite color verde brillante y una pasta congelada o en polvo que se hidrata fácilmente, para ofrecer un producto reducido en calorías.

En el proceso de elaboración de estos productos se desecha la cáscara y la semilla del aguacate, lo que no ocurre con otros, en los que se utiliza todo el fruto, por lo que llegan a contaminarse tanto la pasta como los aceites obtenidos y no cumplen con los niveles altos de calidad e inocuidad.

Ortiz Moreno agregó que el equipo de investigación colabora con la empresa Aria Specialties, que aplica la tecnología para la obtención de sus productos, los cuales son inocuos y contienen las propiedades de sabor y textura. En el caso de la pasta se conserva hasta por un año sin que pierda sus propiedades nutritivas, es baja en calorías, ya que se extrae 50 por ciento del aceite vegetal".



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

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

Amplía Poli
sus fronteras

En 2016 el IPN formalizó 211
convenios de cooperación
académica a nivel nacional e
internacional en beneficio de
su comunidad estudiantil y
docente

#DejaHuella

Tus logros son nuestros logros



"La Técnica al Servicio de la Patria"
Coordinación de Comunicación Social



===000===