



Ciudad de México, a 5 de enero de 2018

C-005

CREAN POLITÉCNICOS GOMITAS CON 60% MENOS AZÚCAR Y TROZOS DE FRUTA

- *La limitación de la sacarosa no afectó las propiedades fisicoquímicas ni organolépticas como sabor, textura y dulzor*

Como parte de la gama de productos innovadores para el cuidado de la salud presentados en la *52 Expo IBQ*, que organiza anualmente la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), estudiantes de ingeniería bioquímica mostraron un confite con 60 por ciento menos azúcar.

Se trata de unas pastillas de goma, reducidas en sacarosa, con trozos de fruta, cubiertas con chocolate o con chile en polvo, desarrolladas por Melissa Gillece Alvarado Martínez, Arturo Sergio Espejel Rivera, Juan Manuel Córdova Félix, Angélica Estefanía González Mayén, Martín Valentín Gómez Moreno y Ricardo Emmanuel Sánchez Sandoval.

Al comentar que en México los confites son ampliamente consumidos, siendo las gomitas el segundo lugar en el gusto de la población, la estudiante de la ENCB, Melissa Alvarado, dijo que el azúcar y las grasas repercuten en problemas de sobrepeso y obesidad, por lo que pensaron en una opción rica, atractiva, innovadora y saludable.

La pastilla de goma se elaboró a partir de un jarabe de edulcorantes, grenetina y aditivos, como color y sabor. Para hacer la golosina más nutritiva, los estudiantes



adicionaron trozos de fruta fresca, como sandía, naranja, mango, piña y manzana para las cubiertas con chile, así como zarzamora, frambuesa, mora azul y fresa, para las de chocolate.

Melissa Alvarado indicó que la limitación de la sacarosa no afectó las propiedades fisicoquímicas ni organolépticas, como sabor, textura y dulzor. Dijo que lograron establecer la formulación y las condiciones del proceso para sus productos, cuya denominación comercial es *ExoticGum*.

Los politécnicos también realizaron los cálculos necesarios, con el propósito de conocer el aporte nutricional de las pastillas de goma, el cual es de 109.5 kcal en las cubiertas de chocolate, y 102 kcal en las cubiertas de chile.

===000===