



Comunicado 053

Ciudad de México, 10 de febrero de 2018

## ALUMNOS DEL IPN ELABORAN TARTA LIBRE DE GLUTEN

- *Por ser reducida en azúcares, la pueden consumir personas de todas las edades, incluso diabéticos*
- *Una porción de 120 gramos contiene sólo un tercio de las calorías que proporcionan las tartas convencionales*

Con el interés de ofrecer a la población mexicana alimentos saludables, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron una tarta reducida en azúcares, con alto contenido proteico y libre de gluten, por lo que pueden consumirla personas de todas las edades, así como diabéticos y quienes padecen celiacía (enfermedad sistémica inmunomediada, provocada por el gluten en individuos genéticamente susceptibles).

Christian David Huerta Servín, Leticia Itatí Gutiérrez Arteaga, Omar Acevedo Rodríguez, Elliot Botello Monsiváis, Héctor Uriel Castañeda Serna, Miguel Ángel Olivos Ramírez y Brenda Anaid Rubio Velázquez son los alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) que crearon la costra de la tarta con harinas de frijol, maíz y amaranto, los cuales aportan al nuevo alimento proteínas y fibra.

Los estudiantes de ingeniería bioquímica subrayaron que en el mercado actualmente no existe un producto similar. Una porción de 120 gramos contiene sólo un tercio de las calorías que proporcionan las tartas convencionales.

Por las características mencionadas y el relleno a base de manzana y pera, los jóvenes politécnicos señalaron que el producto tipo gourmet tiene amplio impacto en la salud, así que consideraron que podría tener un futuro promisorio y no descartan la posibilidad de inscribirlo en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN.

Subrayaron que la tarta, preparada en la planta de frutas y hortalizas de la ENCB, es una alternativa para la nutrición de las personas con celiacía, quienes no pueden consumir gluten debido al daño que causa al revestimiento del intestino delgado y provoca que las vellosidades de ese órgano pierdan la capacidad de absorber los nutrientes en forma apropiada.



Las harinas de frijol y maíz no se usan para elaborar productos de panificación y, por lo tanto, no existe ninguna receta, así que los estudiantes politécnicos realizaron diversos ensayos y formulaciones hasta conseguir una textura agradable al paladar, la cual evaluaron mediante pruebas sensoriales.

El producto se elaboró con apego a las normas sanitarias oficiales y a las buenas prácticas de seguridad e higiene. Los jóvenes contaron con la asesoría del profesor de la ENCB, Rodolfo Guerrero Huerta.

--o0o--