



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
**COMUNICADO DE PRENSA**

---

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D. F., 12 de junio de 2015

## **DESARROLLAN EN EL IPN SUPLEMENTO PROTEÍNICO DE ORIGEN VEGETAL**

- **Elaborado con soya, amaranto y trocitos de arándano**
- **El prototipo coadyuva a reducir el colesterol y la osteoporosis**

### **C-134**

Estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional, desarrollan el suplemento proteínico en polvo denominado *Prosoma*, con alto valor biológico, elaborado a base de soya y amaranto, que además de coadyuvar a la reducción del colesterol y prevenir la osteoporosis, es de bajo costo.

Los alumnos Andrea Judit Félix Palacios, Eva Yazmín Fuerte Sierra, Ana Luisa Reyes Ramos y César Ramírez Arrijoja, explicaron que las proteínas, formadas por cadenas de aminoácidos, son fundamentales para mantener una buena salud. Son de suma importancia para el crecimiento y desarrollo de niños, adolescentes y seres en gestación, así como para que los deportistas desarrollen músculo y optimicen su rendimiento.

Añadieron que el prototipo llamado *Prosoma*, fue elaborado con soya y amaranto, vegetales que ayudan a reducir el colesterol, prevenir la osteoporosis y ciertos tipos de cáncer como el de mama y próstata y que a diferencia de los productos comerciales, no contiene proteína de origen animal ni cuenta con aditivos químicos.

Los desarrolladores, que cursan la carrera de Nutrición en el CICS Milpa Alta, aseguraron que la mezcla de estos vegetales, adicionados con pequeños trozos de arándano, conforman un alimento funcional que contiene omegas 3 y 6, vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6, K, ácido fólico, vitaminas C y E, además de calcio, magnesio, hierro, zinc, iodo, cobre, selenio, fósforo, potasio, flúor y manganeso.

Destacaron que el desarrollo del *Prosoma* podría contribuir en el combate de la desnutrición que sufren los niños entre 5 y 12 años en algunas regiones del país, pero aclararon que lo pueden consumir personas de todas las edades, particularmente los deportistas que deseen fortalecer sus músculos.

Para la elaboración del producto, los estudiantes politécnicos dijeron haber seguido la NOM 051 que se refiere a las especificaciones generales para el etiquetado de alimentos y el Códex Alimentarius, que es un punto de referencia mundial para consumidores, productores y elaboradores de alimentos para la conformación de la tabla nutrimental.

**===000==**