



Ciudad de México, a 28 de abril de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### ELABORAN POLITÉCNICOS YOGUR DE CEREZA PARA APLICAR PROCESO DE FERMENTACIÓN

- **Es una modificación utilizada en la industria alimenticia para elaborar pan, queso y algunas bebidas alcohólicas**

#### C-330

La fabricación de algunos alimentos como el pan, queso y jocoque, entre otros, requiere de un proceso de fermentación en el que se utilizan bacterias o levaduras para convertir un producto natural en uno descompuesto, por lo que los estudiantes del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT) 15 “Diódoro Antúnez Echegaray”, elaboraron un yogur de cereza.

Sus creadores Rebeca Flores Lugo, Deyanira Serralde Cruz, Isaac Quintin Castañeda y José de Jesús García Sánchez emplearon la fermentación láctica porque utiliza glucosa para obtener la energía y ácido láctico.

Este ácido, de acuerdo con sus características, al ser procesado y multiplicado produce un conjunto de bacterias fermentadoras, que son usadas en la industria alimenticia para proteger al cuerpo humano, explicó Flores Lugo.

La fermentación del yogur politécnico se produjo gracias a dos medios anaerobios, mediante su incubación en un lapso de cuatro a seis horas a una temperatura de 37 a 40 grados Celsius, explicaron los estudiantes.

Para su elaboración, los desarrolladores necesitaron una goma xantana que facilitó la retención de agua y que hace que las soluciones sean altamente viscosas. Posteriormente agregaron aditivos como la pectina, la cual se encarga de dar consistencia al alimento. Finalmente, mezclaron estas dos sustancias con el almíbar de la cereza y una vez que obtuvieron el batido añadieron el yogur natural.



El alimento no tiene conservadores, saborizantes y colorantes, ni se adicionó azúcar, a diferencia de algunos productos comerciales. Es un batido ciento por ciento natural, porque el almíbar es extraído de la cereza natural y no de ingredientes sintéticos.

Por lo anterior, los politécnicos no descartan la posibilidad de crear una microempresa para su futura comercialización.

===000===