



Ciudad de México, a 15 de julio de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN SALCHICHA RICA EN PROTEÍNAS Y REDUCIDA EN GRASA

- Producto gourmet fabricado con pechuga de pavo, ahuate (caviar azteca), jugo de betabel y requesón

C-562

Mejorar la alimentación a través de un producto nutritivo y rescatar elementos de la gastronomía prehispánica, aspectos que tomaron en cuenta estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) para elaborar una salchicha de pechuga de pavo, tipo gourmet, que también contiene ahuate (caviar azteca), jugo de betabel y requesón, la cual es rica en proteínas y reducida en grasa.

Vianey Esbeydy Enríquez Guerra, Victoria Noemí Hernández González, Eugenia Samantha Hidalgo Gutiérrez, Karla Itzel López Sotelo y Miguel Ángel Rivero Silva son los creadores de la Salchicha Azteca, fabricada en la planta piloto de carnes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB).

Los jóvenes politécnicos refirieron que el ahuate es el huevecillo de un mosquito de agua llamado axayácatl, el cual contiene aminoácidos esenciales que no pueden ser sintetizados en el organismo y es importante adquirirlos mediante ciertos alimentos. Explicaron que los aminoácidos son unidades químicas importantes para constituir las proteínas, gracias a las que se forman los músculos, tendones, órganos, glándulas, uñas y el cabello; asimismo el crecimiento, la reparación y el mantenimiento de todas las células dependen de ellas.



Los estudiantes politécnicos subrayaron que la salchicha azteca no contiene nitritos, compuestos que se usan convencionalmente en la fabricación de embutidos para otorgarles el característico color rosado, debido a que esas sustancias producen compuestos cancerígenos llamados nitrosaminas. Por lo anterior usaron jugo de betabel, cuya betanina le dio al producto la coloración deseada, misma que mantienen con un antioxidante contenido en el ajo negro.

El requesón que agregaron a la formulación, además de enriquecer el contenido de proteína de la salchicha permitió reducir la cantidad de grasa; asimismo sustituyeron una parte importante de la fécula de maíz por avena, cereal que ayudó a elevar el valor nutricional del alimento, al aportarle fibra.

Los estudiantes de la carrera de Ingeniería Bioquímica realizaron diversas formulaciones porque al ser un producto nuevo se requieren muchos ensayos de prueba y error. Finalmente obtuvieron una salchicha cuya calidad fue avalada mediante las pruebas sensoriales de consistencia y sabor.

La Salchicha Azteca aporta 66.4 calorías, cantidad similar a la de una salchicha convencional, pero con la diferencia de que la primera tiene menor cantidad de carbohidratos y grasa, así como mayor contenido proteico, por lo tanto es más nutritiva. Este nuevo alimento pueden consumirlo personas de todas las edades con la plena confianza de que se elaboró bajo estrictos estándares de calidad y conforme a la norma oficial vigente, agregaron.

Por ello, de existir la oportunidad de introducir el producto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del Politécnico, los creadores conformarían una microempresa para hacerla llegar a la población.

===000===