



Ciudad de México, a 23 de julio de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

CHORIZO LIGHT ENRIQUECIDO CON ALGA SPIRULINA Y SOYA

- Estimula el sistema inmunológico, ayuda al cuidado de los sistemas digestivo y cardiovascular

C-570

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron un chorizo verde con carne de cerdo, enriquecido con soya texturizada, en el que sustituyeron las yerbas y el chile poblano por alga *Spirulina maxima*, la cual enriquece el alimento al estimular el sistema inmunológico. Para ofrecer a la población un producto cárnico de alta calidad y bajo en grasas saturadas.

Abigail Berenice Ávila Vera y José de Jesús Rosas Cruz son los creadores del embutido que ayuda a aumentar las defensas encargadas de combatir agentes patógenos e infecciones que atacan el organismo, así como a mantener saludable el sistema digestivo porque dicha cianobacteria tiene impacto benéfico sobre la flora bacteriana del intestino.

Además, contiene ácidos grasos poliinsaturados omega 3 y 6 que inciden favorablemente en el sistema cardiovascular. Los estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) señalaron que el alga unicelular posee los ocho aminoácidos esenciales (proteína vegetal), todas las vitaminas liposolubles e hidrosolubles (A, del grupo B, D, E y K) y minerales como yodo, potasio, hierro, fósforo, magnesio y azufre, por lo que al incorporarla a la carne de cerdo, enriquece significativamente el chorizo.



Los jóvenes politécnicos indicaron que en el producto desarrollado en la planta piloto de alimentos cárnicos de la ENCB, la soya texturizada aporta proteína de origen vegetal, grasas poliinsaturadas, fibra, vitaminas y minerales al producto desarrollado en la planta piloto de alimentos cárnicos de la ENCB.

Aunque el chorizo se preparó con la técnica tradicional, sus creadores llevaron a cabo múltiples formulaciones para agregar la cantidad de materia prima apropiada para conservar la textura y sabor agradables.

El chorizo se elaboró bajo estrictas normas de calidad e higiene. Es un producto fermentado que no contiene conservadores, pero se mantiene en buen estado hasta por dos semanas en refrigeración porque las especias que se agregan a la formulación ayudan a controlar el pH.

Por la calidad de sus nutrientes, el chorizo se puede consumir frecuentemente, ya que las proteínas vegetales que contiene son de fácil absorción.

Debido a la buena aceptación de las pruebas sensoriales, los pasantes de ingeniería bioquímica constituirán una microempresa para poner al alcance de la población los beneficios del nuevo alimento, cuyo costo planean sea similar al de los chorizos convencionales.

===000===