



Ciudad de México, a 4 de agosto de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### ELABORAN POLITÉCNICOS BEBIDA ENERGÉTICA CON INGREDIENTES NATURALES

- Las propiedades de la yaca, carambola y ginseng revitalizan sin efectos adversos para la salud

C-591

Estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) se proponen competir en el mercado con una bebida energética elaborada a partir de una mezcla de carambola, yaca y extracto de ginseng, que revitaliza y rehidrata el organismo de manera natural.

Los pasantes de ingeniería bioquímica Ángel Esteban Maya Estrada y Ricardo Emmanuel Sánchez Sandoval señalaron que actualmente existe en el mercado una amplia gama de bebidas energéticas, las cuales en menor o mayor grado generan efectos adversos a la salud por los estimulantes que contienen, principalmente taurina y cafeína.

Ese fue uno de los aspectos que tomaron en cuenta los jóvenes para desarrollar una bebida completamente natural libre de químicos, azúcares y conservadores que aporta vitaminas A, B6 y B12.

Aunque la bebida se produjo pensando en personas con actividades físicas muy demandantes como deportistas, cualquiera podría beneficiarse y consumirla sin riesgo alguno, inclusive diabéticos, ya que proviene de la fructuosa contenida en la yaca y la carambola por lo que no contiene azúcares, ni edulcorantes.



Los estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) refirieron que para elaborar la bebida extraen la pulpa de ambas frutas, las cuales incorporan a una infusión de ginseng; posteriormente someten la mezcla a un proceso enzimático de centrifugación hasta obtener la bebida clarificada cuya vida en anaquel es de tres meses.

Como parte del proceso, los jóvenes producen un subproducto que transforman en una jalea rica en proteínas y fibra que favorece la salud gastrointestinal, misma que por su agradable sabor y consistencia tuvo buena aceptación entre el público que participó en las pruebas sensoriales.

Los politécnicos subrayaron que con el propósito de poner al alcance de la población la bebida elaborada en la planta piloto de frutas y hortalizas de la ENCB, constituirán una microempresa y buscarán inscribir el proyecto en el Centro Incubador de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN.

===000===