



Ciudad de México, a 25 de agosto de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELABORAN POLITÉCNICOS POSTRES APTOS PARA PERSONAS CON DIABETES

- Es una gelatina de jamaica y miel de agave que aporta vitaminas A, B1, C, E y minerales como el hierro, calcio y fósforo.

C-648

Las personas con diabetes deben evitar o limitar el consumo de alimentos dulces, ya que al entrar a su cuerpo se transforman en glucosa y provoca que sus niveles de azúcar en la sangre se eleven y causen peligrosas complicaciones, esta situación llevó a que estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraran una gelatina a base de jamaica, miel de agave, extracto de vainilla y grenetina que no perjudica su salud.

Xamaitecatl es una gelatina diurética y antioxidante que aporta vitaminas A, B1, C, E, colágeno y minerales como el hierro, calcio, fósforo y potasio. Fue desarrollada por jóvenes del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT) 14 “Luis Enrique Erro”, quienes se enfocaron en el área de mercadotecnia del producto, mientras que los del CECyT 6 “Miguel Othón de Mendizábal” trabajaron en la elección de ingredientes.

Jasibe Guadalupe Velázquez López, Xóchitl Paola Escobar Álvarez y Erick Rodrigo García Dávalos utilizaron la flor de jamaica como ingrediente principal porque ayuda a bajar los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre mediante los ácidos poliinsaturados. También tiene función de antioxidante debido a que evita la presencia de radicales libres, éstos dañan al cuerpo, causan envejecimiento y enfermedades.

Asimismo adicionaron miel de agave porque contienen azúcares naturales que actúan como una fibra dietética y no elevan la glucosa en la sangre.

Velázquez López explicó que se llevaron a cabo dos grupos de trabajo, uno de ellos se enfocó en la elaboración de *Xamaitecatl*, donde primero realizaron el extracto de la jamaica en frío porque de lo



contario pierde sus propiedades, posteriormente la mezclaron con miel de agave, vainilla y grenetina, y la sirvieron en el empaque para refrigerarla y después consumirlas.

Mientras que el segundo equipo se ocupó del desarrollo empresarial del producto, el propósito de esta área fue demostrar a los usuarios que la gelatina es cien por ciento mexicana, esto se reflejó en la gama de colores utilizados como el verde, blanco y rojo que representan la bandera de este país. También crearon el objetivo, visión y el diseño de la etiqueta, la cual incluye un código QR (por sus siglas en inglés Quick Response Code) para brindar mayor información.

Los politécnicos comentaron que su gelatina, a diferencia de las comerciales, no contiene endulzantes, altos niveles de azúcar, ni conservadores, ya que su tiempo de vida es de 10 días en refrigeración.

===000===