



Ciudad de México, a 23 de diciembre de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

COMBINAN EN IPN LOS BENEFICIOS DEL BRÓCOLI Y EL PAVO EN UN SAZONADOR MUY NUTRITIVO

- Fue elaborado en dos presentaciones (cubo y polvo) alumnas de la carrera de Ingeniería Bioquímica, de la ENCB

C-947

Con la idea de mejorar la nutrición de los mexicanos, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN), desarrollaron un sazónador a base de carne de pavo y brócoli que ofrece al consumidor una manera fácil para alimentarse sanamente al integrar este producto en su dieta diaria.

El sazónador fue elaborado en dos presentaciones (cubo y polvo) por las alumnas Ariadna Cuellar Grajales, Ivette Ramírez Hernández, Edith Rodríguez Barrera y Ana Beatriz Rodríguez García, de la carrera de Ingeniería Bioquímica, de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB).

Es un producto altamente nutritivo porque reúne las bondades de la carne de pavo que tiene bajo contenido en grasa y muy buen nivel proteico con las del brócoli que es rico en fibra, vitaminas A, B, C, E y K, además de contener zinc, potasio y aminoácidos.

En México, el consumo de carne de pavo no es tan común, se acostumbra como platillo principal en la cena navideña pero el resto del año su consumo es bastante bajo, de ahí la idea de estas jóvenes politécnicas de crear un producto con los beneficios de la carne de pavo y que se pueda utilizar diariamente.

Al brócoli se le conoce como un gran desintoxicante al ayudar a eliminar toxinas como ácido úrico y radicales libres. Por su alto contenido de potasio ayuda a mantener el sistema nervioso en un óptimo funcionamiento, además es muy útil para prevenir el cáncer de mama, de útero, del intestino y de riñones y por la gran cantidad de fibra que contiene es ideal para prevenir enfermedades cardiovasculares.



Instituto Politécnico Nacional
“La Técnica al Servicio de la Patria”

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

Frente a tantos beneficios que aporta el brócoli, es importante incorporarlo en la dieta diaria, ya que con una cantidad apropiada de brócoli se obtienen innumerables nutrientes.

La combinación de ambos ingredientes hace de este un producto de alto valor nutricional que además por ser un sazón puede utilizarse diariamente en diferentes platillos de la comida mexicana como sopas, carnes y salsas, entre otros.

===000===