



Ciudad de México, a 1 de enero de 2018

**C-001**

## **ESTUDIANTES DE LA ENCB CREAN *OMIKAMI***

- **Suplemento proteico en polvo de origen vegetal**
- **Contiene 61 por ciento de proteínas provenientes de la soya, amaranto y garbanzo**

Estudiantes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), crearon el suplemento proteico *Omikami*, que es un polvo de origen vegetal para personas que realizan cualquier tipo de actividad física, con la finalidad de cubrir sus requerimientos de proteína diaria.

Omar García Gómez, Karla Itzel López Sotelo, Victoria Noemí Hernández González y Miguel Ángel Rivero Silva, alumnos de la carrera en Ingeniería Bioquímica, indicaron que este producto contiene 61 por ciento de proteínas provenientes de la soya, amaranto y garbanzo y está orientado para personas que tienen una dieta de origen vegetal o llamadas veganas.

Expusieron que la soya tiene un alto contenido de proteínas con todos los aminoácidos esenciales, mientras que el garbanzo y el amaranto son buena fuente de proteína, además de contener minerales para la reparación tisular.

Este polvo, sabor a chocolate, está libre de gluten y colesterol; es bajo en carbohidratos y aporta fibra soluble. No contiene ingredientes de origen animal ni emulsificantes, ni saborizantes artificiales y tiene una presentación práctica para llevar a todos lados.



García Gómez dijo que desarrollaron este suplemento gracias a la combinación de estos granos, para proporcionar un valor proteico que compita o sea igualado con los que se venden actualmente en el mercado.

Subrayó que este producto está destinado principalmente para los deportistas o personas que hacen ejercicio y quieren incrementar su masa muscular, o también para la gente que realiza cierta actividad física que requiere un esfuerzo intenso y mucha energía.

“La mayoría de los suplementos que se encuentran en el mercado necesitan un tipo de vaso especial para hacer la mezcla, porque no es homogénea y, en algunas ocasiones, se requiere licuarla. -Este producto ofrece una fácil preparación, porque tiene una alta solubilidad y, con una simple agitación, ya está listo para consumirse”, informó el politécnico.

Explicó que la preparación de éste es de la siguiente manera: viertes el sobre de 23 gramos con 250 mililitros de agua, lo agitas y está listo para beber. Se puede adicionar con leche. Se toma dos veces al día para cubrir la necesidad de proteínas.

Es importante mencionar que un adulto promedio necesita 0.8 gramos de proteínas por kilogramo de peso por día; los deportistas recreativos necesitan 1.1 a 1.4 gramos; los atletas competitivos, 1.2 a 1.4 gramos; deportistas extremos hasta 2 gramos, y los atletas que requieren aumentar la masa muscular requieren de 1.5 a 2.0 gramos por día.

===000===