



Comunicado 290
Ciudad de México, 17 de julio de 2018

ELABORAN POLITÉCNICOS SALCHICHA DE MARISCOS RICA EN PROTEÍNAS Y BAJA EN GRASA

- *Con este alimento se busca diversificar el consumo del calamar, el cual es importante fuente de nutrientes*
- *Por su contenido de fibra favorece la digestión y lo pueden consumir personas con problemas de colesterol*

Para promover el consumo de mariscos y brindar beneficios a la salud, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron una salchicha a base de carne de calamar, surimi y fibra de cáscara de naranja, la cual es rica en proteínas, vitaminas y baja en grasas, por lo que es apta para el consumo de todo tipo de personas, incluso aquéllas con problemas de colesterol.

Se trata de un producto desarrollado en la planta piloto de carnes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), por Dafne Caamaño Ruiz, Daniel Aviña Vega y Laura González González, quienes señalaron que aun cuando México posee amplia variedad de alimentos provenientes del mar, éstos muchas veces no se aprovechan por desconocimiento de su valor nutricional.

Así que tomaron en cuenta esa situación para alentar específicamente el consumo de calamar, el cual posee alto contenido de proteínas de buena calidad, aportando por tanto la mayoría de aminoácidos esenciales; es bajo en grasas y calorías, además posee minerales como potasio, magnesio, zinc, fósforo, hierro y manganeso, aunque en pequeñas cantidades, también aporta vitaminas A, B3 y B12.

Los pasantes de Ingeniería Bioquímica agregaron surimi a la mezcla para elaborar el embutido, por ser éste rico en proteínas, prácticamente exento de grasa y con muy pocas calorías.

Los jóvenes politécnicos señalaron que éste es un producto altamente innovador y potencialmente comercializable, ya que las salchichas convencionales se elaboran principalmente con carne de res, pavo, pollo y cerdo, pero ninguna es preparada con mariscos.



Subrayaron que los embutidos de ese tipo no contienen fibra, mientras que la salchicha elaborada en el Politécnico fue adicionada con fibra insoluble proveniente de la cáscara de naranja, con el propósito de favorecer la digestión.

Para obtener una emulsión de buena calidad, los estudiantes politécnicos agregaron a la formulación harina de yuca, la cual contiene minerales como potasio, fósforo, hierro, magnesio y calcio, además de ser fuente de vitaminas B y C.

El producto fue elaborado con base en las normas oficiales de higiene y calidad. Contiene un porcentaje menor de conservadores que los embutidos comerciales y su vida en anaquel es de dos semanas en refrigeración. En el proyecto recibieron asesoría de la profesora Elizabeth Marisela Martínez Nava.

Consideraron que por ser un alimento con un balance nutricional que aporta beneficios a la salud, es una buena alternativa para incluirse en la dieta diaria, por lo que buscarán inscribir el proyecto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN para ponerlo al alcance de la población.

--o0o--