



Comunicado 336
Ciudad de México, 22 de agosto de 2018

CREAN POLITÉCNICOS CHICLE PARA COMBATIR ESTRÉS Y BRINDAR ENERGÍA

- *La nueva golosina es apta para mayores de 18 años, su formulación incluye cafeína y ginseng*
- *A diferencia de las bebidas energéticas, consumir la goma de mascar no genera adicción ni efectos secundarios a la salud*

Personas que tienen un importante desgaste físico por sus tareas cotidianas podrían mejorar su rendimiento y reducir el estrés mediante el consumo de un chicle elaborado por estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN), que contiene ginseng, un antioxidante natural que combate la formación de radicales libres que causan el envejecimiento celular, además de ayudar a superar la fatiga.

Los creadores del producto que eleva el nivel de energía, Lesly Figueroa Santos, Brenda Hernández Velasco y Mario López Luis, señalaron que la goma de mascar se diseñó para ofrecer a la población un producto sustituto de la amplia variedad de energizantes que actualmente se comercializan, específicamente bebidas con alto contenido de azúcares adicionadas con compuestos que producen efectos secundarios para la salud.

Los alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) comentaron que el chicle *Cofee Gin* es apto para personas mayores de 18 años con alta demanda energética para desarrollar sus tareas sin generar riesgos de adicción ni reacciones adversas.

Los estudiantes de Ingeniería Bioquímica explicaron que la goma de mascar, elaborada en la planta piloto de confitería, incluye en su formulación cafeína y ginseng en menor cantidad a la recomendada por la norma oficial, pues una persona tendría que consumir al día 20 tabletas de la golosina para igualar la cantidad de cafeína que contiene una taza de café.

Subrayaron que las bebidas energéticas además de la cafeína contienen compuestos que alteran el sistema nervioso, como la taurina; el chicle politécnico está libre de esa sustancia, además de cafeína contiene ginseng, que ayuda a superar la fatiga y el cansancio físico y mental.

En comparación con otras golosinas, como las gomitas o chocolates, el chicle es un producto de confitería con alto nivel de consumo y su proceso de producción es muy económico. Por ello, los alumnos del IPN no descartan la posibilidad de comercializar este desarrollo más adelante.



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

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

Cofee Gin fue elaborado con base en las normas y estándares de calidad oficiales. Posee características de elasticidad, masticabilidad y sabor agradables al paladar. En el desarrollo los estudiantes politécnicos fueron asesorados por la maestra en ciencias Laura Esther Olgún Martínez.

--o0o--