



Comunicado 339  
Ciudad de México, 24 de agosto de 2018

## ELABORAN POLITÉCNICOS SOPA INSTANTÁNEA CON VALOR NUTRICIONAL

- ***Está hecha de harina de lenteja con ventajas sobre este tipo de productos comerciales, debido a que no tiene conservadores***
- ***Posee 26 por ciento más de fibra dietaria, aspecto importante para mantener saludable el sistema digestivo***

Para ofrecer una alternativa alimenticia con un valor nutricional real a quienes tienen la necesidad o gustan de consumir comida rápida para ahorrar tiempo y economía, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon una sopa instantánea fortificada con proteínas, minerales y fibra, a base de harina de lenteja.

Este producto tiene ventajas sobre las sopas comerciales, debido a que no contiene conservadores ni sodio y aunque cuenta con una proporción pequeña de harina de trigo, no está hecha en su totalidad con harinas refinadas, aseguraron los alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), Cristian Pérez Suárez, Rogelio Rojas Ríos y Alejandra García Medina.

Detallaron que al estar fortificada con aminoácidos esenciales como lisina y arginina, la sopa denominada *SoNuln* adquiere características nutricionales únicas para aquellos consumidores que disponen de poco tiempo para alimentarse y recurren a productos fáciles de preparar y de bajo costo.

Los estudiantes de Ingeniería Bioquímica explicaron que los aminoácidos esenciales no los produce el organismo, se adquieren con la alimentación. Son importantes por ser elementos constitutivos de las proteínas y están presentes en las células, músculos y tejidos del cuerpo, participan en el transporte y almacenamiento de nutrientes y son vitales en el funcionamiento de órganos, glándulas, tendones y arterias, en la regeneración de tejidos, como los huesos y el cabello.

Otro punto a favor de esta pasta instantánea es que posee 26 por ciento más de fibra dietaria que las sopas convencionales, aspecto importante para mantener saludable el sistema digestivo. “La fibra tiene efecto hipoglucemiante e hipocolestemiante, ya que en el intestino delgado retrasa la absorción de glucosa y colesterol”, agregaron los estudiantes.

La sopa instantánea elaborada en la planta piloto de cereales no contiene conservadores, pero se conserva libre de microorganismos, gracias al proceso de secado que realizaron al



producto. “El nivel de humedad que establece la norma de menos 10 por ciento permite garantizar la inocuidad”, apuntaron.

Además condimentaron la formulación con algunos compuestos naturales que actúan como agentes antimicrobianos, lo cual permite mantener en buen estado la sopa hasta por un mes.

Los estudiantes politécnicos consideraron que el alimento es potencialmente comercializable, ya que en las últimas dos décadas las sopas instantáneas por su bajo costo se encuentran en prácticamente todos los autoservicios, negocios de abarrotes e incluso estanquillos ubicados en regiones apartadas del país, por ello inscribirán el proyecto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN para ponerla al alcance de los consumidores.

--o0o--