



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
**COMUNICADO DE PRENSA**

---

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D. F., a 03 de agosto de 2015

**PALETA HELADA HECHA CON HARINA DE HABA  
MEJORARÍA NUTRICIÓN INFANTIL**

- **Contiene harina de haba, yoghurt de búlgaros y mango**
- **Aporta al organismo proteínas vegetales, vitaminas y minerales**

**C-170**

En México existe un alto porcentaje de niños de entre 6 y 12 años que tienen deficiencias nutricionales por el bajo consumo de proteínas. Para fomentar la ingesta de este nutriente, estudiantes politécnicos elaboraron una paleta helada que contiene harina de haba, rica en proteínas, vitaminas, minerales y lactobacilos benéficos para la salud.

La formulación del producto, desarrollado por los alumnos del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional, incluye yoghurt de búlgaros, mango y harina de haba.

Eva Gabriela Guerrero Cadenas, Dulce Karen Juárez Rodríguez, Rubí Guadalupe Vázquez Villamar, Gerardo Padilla García y Daniel Ávila Pérez son los creadores de la paleta *Bul-Ice*, elaborada con leche fermentada que se caracteriza por el alto contenido de bacterias vivas que benefician el sistema digestivo.

Los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición señalaron que las habas son ricas en proteínas vegetales, vitaminas C, A, E, B1 y B2, tiamina, niacina y folatos, además contienen minerales como potasio, fósforo, sodio, calcio, hierro, magnesio y zinc, así como

antioxidantes, entre los que destacan la lecitina, colina, hidratos de carbono, fibra y betacarotenos.

“La proteína repercute en el crecimiento de los músculos y los lactobacilos ayudan a mantener saludable la flora intestinal. En el mercado no existe ninguna paleta que contenga yoghurt de búlgaros y por ello decidimos promover su consumo mediante este producto”, precisaron.

En cuanto al yoghurt, dijeron que los microorganismos *L. bulgaricus* y *S. thermophilus* que contiene resisten la acción del ácido gástrico y penetran hasta las más bajas divisiones del tracto gastrointestinal y de esa forma repercuten positivamente en la salud.

Explicaron que el mango tiene un alto contenido de fibra, la cual además de favorecer la digestión, calma el apetito. Este fruto posee antioxidantes, ya que contiene vitamina C y betacarotenos.

Mencionaron que algunas personas creen que la proteína sólo se obtiene de la carne, desconocen que también existe la proteína de origen vegetal. “De hecho, México ocupa el noveno lugar a nivel mundial en el cultivo de haba. Por ello, su consumo es una alternativa viable para reducir las deficiencias nutricionales ocasionadas por el bajo consumo proteínico”, afirmaron.

Los jóvenes politécnicos informaron que la paleta *Bul-Ice* fue elaborada bajo estrictos estándares de calidad conforme a la normatividad mexicana vigente y, de acuerdo con las pruebas sensoriales, tuvo una aceptación favorable, por lo que mostraron interés por enclocar el producto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológico (CIEBT) del IPN, para ponerlo al alcance de la población mexicana, principalmente la de escasos recursos.

===000===