



Comunicado 046

Ciudad de México, 3 de febrero de 2018

## CON BOTANA NUTRITIVA SE BUSCA DISMINUIR CONSUMO DE PRODUCTOS CHATARRA

- *Estudiantes del IPN la elaboran a base de frutas y verduras y está adicionada con proteína de pescado*
- *El producto está dirigido principalmente a los niños para contribuir a su nutrición*

Motivados por ayudar a disminuir el consumo de productos chatarra y tomando en consideración el alto índice de obesidad infantil en México, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron una botana a base de frutas y verduras, enriquecida con proteína de pescado dirigida a la población entre cinco y 15 años de edad.

Los alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) mencionaron la necesidad de poner al alcance de los niños productos que ayuden a saciar el apetito entre comidas y al mismo tiempo contribuyan a mejorar la nutrición.

Los politécnicos Eugenia Samantha Hidalgo Gutiérrez, Paola Vianey García González y Víctor Fernando García Álvarez elaboraron cuatro formulaciones: papa-zanahoria, papa-elote, uva-manzana y naranja-mango, ya que de acuerdo con una encuesta que aplicaron a niños entre cinco y 15 años, son las frutas y verduras por las que tienen mayor preferencia.

La botana es horneada y se prepara en la planta piloto de frutas de la ENCB, por lo que a diferencia de los productos comerciales está libre de grasa, pero posee la textura crujiente de esos productos, lo cual influyó en que tuviera buena aceptación, de acuerdo con las pruebas sensoriales que realizaron los estudiantes.

Explicaron que las cuatro formulaciones contienen vitaminas y minerales, también tienen proteínas que provienen de una pasta, preparada con carne de pescado de bajo valor comercial, a la cual dan un tratamiento especial para que el sabor no sea detectable al paladar.

Los jóvenes politécnicos consideraron que este producto tiene alto potencial comercial, por ello además de inscribir el proyecto en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) del IPN, buscarán los mecanismos para hacer llegar el producto a la población infantil mediante algún programa gubernamental.



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

DIRECCIÓN GENERAL  
Coordinación de Comunicación Social

El nuevo producto fue elaborado conforme a las normas oficiales vigentes y con apego a las buenas prácticas de seguridad e higiene. “Diseñamos y preparamos la botana pensando en la salud de los niños, por eso tenemos mucho interés en que nos puedan brindar apoyo para que se produzca a mayor escala y de ese modo beneficiar a ese sector de la población”, concluyeron.

--o0o--