

Así serán los 4 tipos de alimentos inteligentes creados en el Tec GDL



Con el objetivo de combatir enfermedades crónico-degenerativas derivadas de la obesidad, investigadores del [Tec Guadalajara](#) desarrollan 4 líneas de alimentos inteligentes para prevenirlas.

Con base en el uso de la biotecnología, desarrollan varios alimentos inteligentes o nutraceuticos, que van desde jugos hasta chocolates, para ayudar en la lucha contra enfermedades como diabetes e hipertensión.

El proyecto es liderado por Daniel Jacobo, investigador del [Tec Guadalajara](#), en conjunto con estudiantes de posgrado o profesional y como parte de la colaboración con [The Institute for Obesity Research](#).

El instituto es un nuevo centro de investigación del Tec para brindar soluciones a la obesidad en México y Latinoamérica, con distintos abordajes desde las labores realizadas en varios campus.

La meta, afirmó Jacobo, es “generar conocimiento, productos y tecnología que puedan transferirse, que tengan un mercado y sean asequibles para la mayor parte de la población”.

Trabajan en Investigación de alimentos inteligentes del Tec Guadalajara para combatir enfermedades.

width="900" loading="lazy">

Mezclar alimentos para combatir padecimientos

“El objetivo de estos alimentos inteligentes o nutraceuticos es que nos ayuden a prevenir diferentes tipos de enfermedades”, destacó Jacobo, y precisó que en el campus Guadalajara se desarrollan estas 4 líneas de investigación:

1.- Jugos con mezclas de vegetales

Consiste en una mezcla de diferentes vegetales para convertirlos en jugo y combatir el cáncer de colon, que es también de las principales comorbilidades que se relacionan con la obesidad.

“Estamos transformando mezclas de brócoli con jugo de zanahoria, para que en conjunto actúen con más potencia para eliminar células cancerígenas, lo que de manera individual no sucede”, describió Jacobo.

“Trabajamos en el diseño de mezclas inteligentes, o sea, combinaciones de ingredientes o compuestos. En este caso, la zanahoria, tiene ácido clorogénico y se suma a las propiedades del brócoli.

“Esperamos que esa mezcla pueda ayudar a eliminar células cancerígenas, para después transformarla en un alimento que se pueda consumir”, detalló.

Trabajan en Investigación de alimentos inteligentes del Tec Guadalajara para combatir enfermedades.

width="900" loading="lazy">

2.- Chocolates funcionales

Este chocolate inteligente se basa en mezclas de compuestos que actúan para combatir el long covid (o covid de larga duración), un cuadro a nivel neurológico que le sucede a las personas que han padecido esta enfermedad.

Así, al consumir este chocolate funcional se podrán reducir los efectos secundarios que algunas personas experimentan luego de ser infectados por el Covid-19, como pérdida de memoria y ansiedad o dificultad para concentrarse.

3.- Diseño de electrodomésticos

Con el fin de que las personas puedan dar tratamiento a sus propios vegetales en casa, el equipo de trabajo en campus Guadalajara trabaja también en el diseño de electrodomésticos.

“Buscamos que la persona antes de comer una ensalada, introduzca los vegetales dentro de ese electrodoméstico, para que éstos generen más antioxidantes que le permitan combatir este tipo de enfermedades”, sostuvo el académico.

“Se producirían compuestos específicos al usar este dispositivo, para que se obtengan 2000% más antioxidantes que también combaten la obesidad y sus comorbilidades”, describió.

"Buscamos dar a conocer a la población el potencial de prevenir enfermedades. Y nuestra meta es entrar a programas sociales del gobierno para producirlos en masa y repartirlos a la gente".- Daniel Jacobo.

4.- Alimentos de bajo índice glicémico

Para ayudar a las personas que padecen diabetes, se investiga la creación alimentos con bajo índice glicémico, a partir de mezclas, ingredientes y compuestos que actúan de forma sinérgica.

"Estos compuestos ayudan a reducir el índice glucémico, lo que ayuda a que cuando los consuma una persona con diabetes el azúcar se absorba lentamente", subrayó.

Este tipo de alimento "permitirá metabolizar la glucosa eficientemente y que no se acumule en la sangre; es por eso que será adecuado para que la consuman los diabéticos", resaltó.

alimentos inteligentes. width="900" loading="lazy">

Prevención e impacto en la industria alimenticia

"La alimentación es el factor de riesgo principal para el desarrollo de la obesidad. Por eso a través de esta unidad de trabajo del instituto en campus buscamos crear alimentos que combatan y prevengan ese problema", dijo el investigador.

Jacobo agregó que estas investigaciones **impactarían a la** industria alimenticia en México, al agregar valor a los cultivos que se generan en la región y al trabajar de forma cercana con agricultores nacionales para su producción.

"Queremos que las personas se apropien de los alimentos inteligentes, que prefieran comprar este tipo de productos contra los convencionales.

"Por eso buscamos dar a conocer a la población el potencial de prevenir enfermedades. Y nuestra meta es entrar a programas sociales del gobierno para producirlos en masa y repartirlos a la gente", comentó el académico.

El equipo involucrado en estas labores de investigación de campus Guadalajara esperan tener avances tangibles en 2023, y a su vez, dar pasos hacia el proceso de patente de las mezclas creadas.

Explicó además que "el instituto para la investigación de la obesidad empezó a inicios de 2022 y es un centro en donde unimos talentos y esfuerzos de manera virtual, de diferentes campus".

De esta manera, finalizó, "al enfocar esfuerzos en resolver problemas mundiales de salud, el Tec avanza de forma conjunta al generar investigación de trascendencia para México y el mundo.

LEE TAMBIÉN:

LEE TAMBIÉN: