

Envasan néctar con alta presión y son reconocidas internacionalmente



Con el desarrollo de un **néctar de pera** elaborado mediante procesamiento de **alta presión**, alumnas del campus Monterrey recibieron el segundo lugar en la competencia anual del [Institute of Food Technologists Students Association](#).

Daniela Soto, Luisa Jimena Liceaga y María González son las tres estudiantes de Ingeniería en alimentos que formaron parte de esta competencia celebrada el verano pasado en **Chicago**, Illinois.

*“La competencia tiene el objetivo de generar productos con cierto **impacto social** y económico en un país en desarrollo, así que nos enfocamos en hacer la propuesta aplicada a una región en Puebla.*

*“Esta propuesta nos llevó a ser una de las **seis finalistas** lo que nos dio el pase a la final en Estados Unidos donde desarrollamos la propuesta final ante un jurado”, explicó **Daniela Soto**, quien recientemente egresó de la carrera.*



/> width="900" loading="lazy">

Green Ambrosia: Mexican Pear Nectar es el nombre del producto desarrollado por las estudiantes en esta competencia organizada por el [Institute of Food Technologists \(IFT\)](#).

Este evento se lleva a cabo anualmente con el objetivo de **impulsar el uso de tecnologías de alimentos en países en vías de desarrollo**; para esta edición, los finalistas fueron seleccionados de **30 universidades** de todo el mundo.

Las tres jóvenes además forman parte del [Capítulo Estudiantil Institute of Food Technologists Students Asociation \(IFTSA\)](#) del [campus Monterrey](#), grupo donde colaboran y desarrollan ideas innovadoras a través de **actividades y competencias**.

“Elegimos la tecnología de altas presiones porque favorecemos la extracción de diversos compuestos de interés”.- Daniela Soto.

“El producto prácticamente está desarrollado, lo trabajamos en el laboratorio, pero para la competencia fue necesario desarrollar más la parte **teórica**.

“Explicamos, (en la parte teórica), el cambio de la tecnología para su fabricación, la cual pasó de ser de **pulsos eléctricos a alta presión**”, comentó la también presidenta del Capítulo Estudiantil IFTSA, Luisa Liceaga.

Néctar libre de conservadores artificiales

El néctar desarrollado por las estudiantes es **libre de conservadores** y aditivos artificiales además de ser envasado en botellas de **PET reciclables**.

*“Elegimos la tecnología de altas presiones porque favorecemos la extracción de diversos compuestos de interés, como los compuestos fenólicos, con lo que aumentamos la capacidad **antioxidante** del producto final”,* señaló, Daniela Soto.

Otro de los beneficios de esta tecnología, agregó, es el menor **impacto** que tiene a **nivel ambiental** a comparación de las tecnologías térmicas, por ejemplo, la de pasteurización en calor, ya que se debe aplicar en tiempos cortos.

*“Sumado a esto, presentamos nuestro néctar como una opción para **sustituir** el consumo de bebidas azucaradas entre los mexicanos, como el refresco”,* dijo.

El sistema de alta presión permite una pasteurización en frío después del envasado brindando una **mayor seguridad alimentaria** y reduce o elimina el uso de conservadores.

"Para la competencia fue necesario desarrollar más la parte teórica del producto".- Luisa Liceaga.

Viven reto internacional

*“Fue un reto unir todas las piezas del rompecabezas, porque no solo teníamos que pensar en el desarrollo del néctar sino en **cuántos empleos generaría** su producción o cómo se iba a trabajar con la comunidad”,* reconoció **María González**.



/> width="900" loading="lazy">

El premio por obtener el segundo lugar constó de un reconocimiento, además de un **incentivo monetario de mil 500 dólares**, el cuál servirá como fondo para próximas competencias del Capítulo Estudiantil.

Intercambiar ideas y convivir con equipos de otras universidades fue otra de las posibilidades que les brindó esta experiencia, así lo detalló Luisa Liceaga.

“El día que estuvimos presentando nuestro proyecto entre los jueces también tuvimos la oportunidad de conocer a los otros competidores, había 3 universidades de Indonesia y dos universidades de Estados Unidos”, puntualizó.

TE PODRÍA INTERESAR: