

Alumna Tec trabaja en chocolate para mejorar memoria infantil



Desarrollar un **chocolate adicionado con compuestos** que ayuden a **mejorar la memoria de los niños** es la meta de **Lucid Mind**, proyecto creado por Paulina Faccinnetto Beltrán, estudiante del doctorado de Biotecnología en el [Tec Guadalajara](#).

Al chocolate le añade **compuestos probióticos**, como **omega-3 y vitamina D3**, los cuales, dijo la alumna de posgrado, han demostrado ser benéficos para la salud mental.

Indicó que algunos de los principales beneficios que busca este chocolate son:

- Mejora la concentración
- Aumenta la memoria
- Reduce los problemas de atención (como consecuencia del Covid-19).

*“Nuestra meta es **añadir al chocolate otros compuestos** aparte de los que vienen naturales del producto y que a su vez interactúen entre ellos en sinergia y **potencialicen los beneficios para los niños**”,* explicó Paulina.

Este chocolate podría revolucionar el sector de alimentos probióticos y convierte al producto en novedoso dentro del mercado de **alimentos inteligentes**, ya que propone una **mezcla única de**

ingredientes, al combinar la **vitamina D3 con probióticos y Omega-3**.



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

Mezcla de compuestos para niños

“Lo que buscamos es ayudar a tener niños más inteligentes y que no tengan problemas de aprendizaje”, comentó la estudiante de doctorado.

Faccinetto eligió el chocolate con leche como **principal vehículo** para la **mezcla de compuestos en la que trabaja**, dado que es un producto dirigido especialmente a niños.

En la etapa de prueba, se realizaron **evaluaciones sensoriales**, que iban desde el **sabor, textura y apariencia del producto**, con el fin de conocer las preferencias del público y así **mejorar la consistencia del chocolate**.

Se realizaron 2 pruebas del producto, una al inicio y otra 60 días después de su elaboración, con el fin de **evaluar si el sabor era aceptado** por las personas.

Cada prueba tuvo una duración de 2 días, en los que **encuestaron a más de 100 personas** en cada una. *“Queremos demostrar que la **sinergia de los compuestos** nos puede brindar un mayor efecto que los 2 por separado”,* precisó Faccinetto.

“Lo que buscamos es tener niños más inteligentes y que no tengan problemas de aprendizaje”.



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

La alumna detalló que la parte más difícil fue **encontrar un balance entre el alimento y su funcionalidad**; o sea, que el chocolate mantuviera su sabor y que aparte brindara los beneficios esperados.

Sin embargo, ahora ya **terminó la fase de desarrollo del producto y las pruebas animales y sensoriales**, por lo que mencionó que su próximo paso es: *“lo que queremos a futuro es evaluar el chocolate y llevarlo a un modelo clínico; es decir un modelo con humanos”.*



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

Del laboratorio al mercado

Paulina consiguió un financiamiento por parte del del programa “[De la ciencia al mercado](#)”, lo que le permitirá **entrar al proceso de incubación de la propuesta de negocio**.

De la Ciencia al Mercado es una iniciativa realizada en conjunto entre la [Secretaría de Innovación Ciencia y Tecnología \(SICyT\)](#) Jalisco y el [Tec Guadalajara](#), a través de su [Instituto de Emprendimiento Eugenio Garza Lagüera \(IEEGL\)](#), para apoyar **proyectos de innovación tecnológica**.

De modo general, dicha iniciativa busca que proyectos de base científica y/o tecnológica de diversas universidades tengan **oportunidad de prepararse para incursionar en el mercado** y que no se queden sólo en papel o como propuesta.

Al entrar a este proceso, Paulina pretende analizar y conocer el mercado meta de **Lucid Mind**, así como establecer las mejores estrategias competitivas que la lleven a comercializar el producto una vez que esté listo para salir al mercado.

LEE TAMBIÉN:

LEE TAMBIÉN: