

Desarrollan Yogurt Vegano enriquecido con Proteínas de Amaranto



Estudiantes de la carrera de Ingeniero en Biotecnología (IBT), del Tec de Monterrey en Puebla, desarrollan yogurt vegano bebible, caracterizado por su alto contenido en proteínas e índice glucémico cero. Otro objetivo a mediano-largo plazo, es que el producto ayude a prevenir enfermedades cardiovasculares.

En México se sabe que tan solo en el 2015 hubo una cifra de decesos de 128,731 personas a causa de enfermedades cardiovasculares, además de ser el número uno en obesidad en el mundo de acuerdo a (UNICEF). Se sabe que el progreso de muchos de estos padecimientos están relacionados con el estilo de vida de cada una de las personas, la mala alimentación, la inactividad física y el consumo de alcohol y tabaco.

Brenda Berenice Jerónimo Atanacio de la carrera de Ingeniero en Biotecnología (IBT), y José Miguel Salvador Rodríguez, ExaTec de IBT, ambos del Tec en Puebla, buscaron desarrollar un producto para beneficio de aquellas personas que puedan ser propensos a tener enfermedades cardiovasculares. Falta realizar pruebas que lo validen, pero el hecho de provenir del amaranto incrementa la posibilidad de que este producto ayude a combatir éstas enfermedades.



/>>

La investigación fue realizada durante un semestre dentro de la asignatura de Desarrollo de Alimentos y Bio-productos, impartida por la Dra. Mirna Lorena Sánchez, profesora extranjera visitante de la Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

La investigación se basó en un fermentado apto para niños y adultos, Jerónimo Atanasio, explicó que el yogurt es bebible y está hecho a base de harina de amaranto y actualmente se desarrolló en tres sabores: coco, almendras y arroz. "Parte de sus características es su ausencia de lactosa, para personas que presentan problemas digestivos, leche vegetal apta para personas veganas y vegetarianas, endulzante natural con un índice glucémico cero, y además, está saborizado con frutos rojos naturales", dijo.

Así mismo, mencionó que una de las características más importantes del producto, es el alto contenido de proteínas provenientes de la harina del amaranto, el cual potencialmente tiene propiedades antitrombóticas, antihipertensivas y antioxidantes.



/>>

Salvador Rodríguez, por su parte mencionó que la preocupación y realización del proyecto es que un 60 por ciento de las muertes a nivel mundial de acuerdo a la (OMS) son por enfermedades cardiovasculares, "el problema de estas enfermedades es que son "asintomáticas", no presentan síntomas previos a un infarto por ejemplo", dijo.

Ambos comentaron que ya cuentan con pruebas microbiológicas, sensoriales sobre el sabor, textura y aceptación, incluso siguen trabajando para la validación y normativa de las normas mexicanas involucradas para su distribución.