

# ¡Adiós desperdicios! Experta afirma es posible transformar desechos



**Samuel Sandoval y Nellie Villalobos | Campus Guadalajara**

A partir de ciertos residuos es posible obtener fracciones o **componentes interesantes biológicamente** que, al ser estabilizados, se pueden utilizar como un **ingrediente funcional en el diseño de nuevos alimentos**.

Así lo dijo **Pilar Cano Dolado, profesora distinguida de la Escuela de Ingeniería y Ciencias y experta en biotecnología**, durante su charla en el Tec, campus Guadalajara, y quien cuenta con proyectos de investigación vinculados al **potencial que los desperdicios pueden tener en la industria alimenticia**.

Explicó que, por ejemplo, una fábrica que produce jugos genera cáscaras de naranja, a partir de las cuales se pueden obtener desde fibras alimentarias, hasta mermeladas o aceites esenciales, lo que da un **valor añadido a los desperdicios**.

Desperdicios alimentarios width="900" loading="lazy">

Así, la investigadora busca mejorar los **métodos de procesado** de la gran cantidad de desechos alimenticios para estabilizarlos y comercializarlos, así como estudiar los **beneficios cuando se incluyen en la dieta**.

*“Es importante darle un valor añadido, buscamos que el ciclo del proceso sea sustentable y además esas empresas que se dedican a la elaboración de residuos van a tener una diversificación de productos”,* señaló la doctora Cano.

Su intención es encontrar una utilidad a estos desechos, ya que, comentó, representa uno de los grandes **retos de nuestra era**.

Esto se alinea a la tendencia de cuidar el medio ambiente, pues se busca que los **procesos industriales sean lo más sustentables posibles**.

Desperdicios alimenticios width="900" loading="lazy">

### **Posible línea de investigación**

La investigadora planteó que esta **puede ser una línea de investigación** que siga en el futuro la Escuela de Ingeniería y Ciencias (EIC) del Tecnológico de Monterrey.

La línea de investigación sería utilizar **tecnologías innovadoras** para la mejora de la calidad nutricional de alimentos de origen vegetal y **contribuir así al desarrollo económico** con un enfoque ambiental.

La clave, indicó, será **sustituir tecnologías que utilizan temperaturas muy elevadas**, por otras que produzcan también ese alimento, pero que no modifiquen la calidad nutricional y organoléptica; es decir, su sabor y olor.

La ponencia de la doctora Cano fue parte del programa **Líderes Académicos** del Tecnológico de Monterrey en el que expertos de todo el mundo crean así **redes de aprendizaje** y enriquecen la vida académica de la institución y el campus.

Cano es profesora de investigación en **Ciencias de la Alimentación (CIAL)** del centro mixto entre el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universidad Autónoma de Madrid, España, donde lidera el grupo: **“Fitoquímica y funcionalidad de productos vegetales”**.

Actualmente es profesora distinguida del Tecnológico de Monterrey y cuenta con más de 150 trabajos de investigación.

Desperdicios alimenticios width="900" loading="lazy">

**LEE TAMBIÉN:**

**LEE TAMBIÉN:**

