

Esta es la zanahoria que sí querrían comer los niños



Zanafort es una harina nutritiva a base de zanahoria creada por un grupo de investigadores y estudiantes del [Tec Guadalajara](#), que ayuda prevenir enfermedades crónico-degenerativas.

Daniel Alberto Jacobo, profesor investigador del Tec, explicó que *“Zanafort es la producción de alimentos a partir de una **harina funcional**..”*

***Se elabora a base de zanahoria estresada** y su incorporación en **alimentos de alto consumo** para la población mexicana como salchichas, tortillas y jugos”.*

A través del consumo de alimentos de fácil acceso espera lograr un producto de mayor valor nutricional que a la vez ayuda a prevenir enfermedades.

Los padecimientos en los que podría contribuir son: **cáncer de colon, diabetes, hipertensión y problemas cardiovasculares.**

Jacobo agregó que *“estos proyectos se han hecho con el apoyo del grupo de investigación estratégico de enfoques, bioprocesos ...”*

En el Tec somos estudiantes del posgrado y estamos haciendo la patente aquí”.

“Una sola salchicha (con harina de zanahoria) aporta alrededor de un 20% de la ingesta diaria recomendada de vegetales, así los niños que nos les gustan las verduras tienen esta opción para recibir las vitaminas que necesitan”.

Zanafort width="1000" loading="lazy">

LOS INICIOS DE LA INVESTIGACIÓN

El científico es también es director de Ciencia y Desarrollo Tecnológico en la Secretaría de Innovación de Ciencia y Tecnología del Gobierno de Jalisco.

Compartió que en el 2007 empezó esta investigación cuando estudió el doctorado en la Universidad de Texas.

Ahí investigó cómo las **plantas respondían a diferentes condiciones de estrés a nivel celular y fisiológico.**

Por ejemplo, a una zanahoria ya cosechada se le aplica estrés al rallarla. Esto significa que **genera compuestos** que defienden al vegetal.

Y justo esos elementos son los que **ayudan a prevenir diferentes enfermedades.** A su regresó al Tec, en 2010, inició una nueva línea de investigación.

Ahora para **aplicar ese tipo de tratamientos en diferentes verduras** para **incrementar su valor nutrimental y transformarlos** en productos para la población.

A través de corte, ralladura o combinación con luz ultravioleta, **“hacemos que se produzcan hasta 2 mil o 3 mil por ciento más de los antioxidantes...**

luego la convertimos en harina y después en salchichas, tortillas o jugos que tienen más propiedades antioxidantes”, complementó el académico.

Zanafort width="1000" loading="lazy">

Actualmente realizan pruebas en **salchichas a nivel industrial** con una empresa de producción de embutidos, en la que se incluye el 4% en su formulación de ingredientes.

“Entonces una sola salchicha aporta alrededor de un 20% de la ingesta diaria recomendada de vegetales...

Así los niños que nos les gustan las verduras tienen esta opción para recibir las vitaminas que necesitan”, expresó Jacobo.

Además, tiene **vitamina A** y una sola salchicha provee el **40% recomendada** de esa sustancia.

Por otra parte, se ha sustituido un **10% de harina de maíz** por zanahoria para producir tortillas que contienen mayor cantidad de antioxidantes.

El **producto, según el profesor, ha tenido buena aceptación**. *“Se han hecho pruebas con consumidores y comentan que el sabor es bueno...”*

Incluso el ingrediente hace que las salchichas tengan un color naranja y es divertido para los niños”.

El investigador platicó que han llevado el ingrediente con empresas como Sigma Alimentos y Bimbo; ya han producido el **ingrediente a nivel industrial** y pruebas a **nivel piloto**.

Daniel Jacobo comentó que visualizan **comercializar el ingrediente Zanafort y diversificar la gama de productos con otros vegetales**, como brócoli; buscar que **llegue al mercado**.

“Estamos atacando varios problemas, uno es en sector agropecuario; hay muchos desperdicios de vegetales, alrededor de un tercio de vegetales se desperdicia...”

Ya sea por defectos o porque no llega correctamente al consumidor”, abundó el especialista.

Zanafort width="1000" loading="lazy">

Reconocimientos por investigación

Por su labor y trayectoria en la industria alimentaria, el grupo de investigación ha recibido en 2 ocasiones el **Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2012 y 2016)**.

Este último es otorgado por la empresa Coca Cola y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT).

El primero fue por desarrollar un **proceso a base de zanahorias** para producir un compuesto que se utiliza para el medicamento **contra la influenza**.

El segundo fue la **producción de un suplemento a partir de zanahorias** con un proceso de **bajo costo**.

Asimismo, ha recibido los reconocimientos: **“Innovadores menores de 35 años”**, otorgado por el **MIT Technology Review** y el **Congreso de Investigación del Tec** lo nombró como uno de los proyectos que están transformando a México.

“Agradezco al Tec de Monterrey por los apoyos que nos ha dado. Es un proceso largo desde que generas el conocimiento, hasta que llega al mercado...”

Y el Tec siempre ha buscado las herramientas para llegar a la población”, finalizó Daniel Jacobo.

Zanafort width="1000" loading="lazy">

Videonota: Verónica Balderas y Jorge Vázquez

SEGURAMENTE QUERRÁS LEER TAMBIÉN: