

Investigadores del Tec incrementan el valor nutricional de la papaya



Un equipo de investigadoras del Tec campus Monterrey ganó un premio nacional de alimentos por su trabajo para aumentar hasta 5 veces el valor nutricional de la papaya maradol.

Perla Ramos fue la **autora principal**, mientras **Rocío Díaz** y **Carmen Hernández** lideraron el proyecto "*Producción de compuestos bioactivos en papaya Maradol por medio de la tecnología de alta presión hidrostática*".

La papaya Maradol, consumida diariamente en muchos hogares del país, es alta en vitamina A y C, así como otros nutrientes, y **México es el segundo productor a nivel mundial de esta fruta.**

Esta investigación ganó el **Premio Nacional de Ciencias y Tecnología de Alimentos** en la categoría Tecnología, máximo galardón en México en esta área.

Esto permitirá que una pequeña porción de este fruto contenga hasta **5 veces más su valor nutricional.**

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

*“Estos compuestos que tienen vitamina A y licopeno, nosotros los estuvimos siguiendo a través de un proceso que se llama **altas presiones hidrostáticas**.*

*“Son presiones súper altas, **es como si pusieras varios elefantes encima de una monedita**”, explicó Díaz.*

*“Lo que hicimos fue tratar cubitos de papaya con esa tecnología, los almacenamos y descubrimos que después de que los tratas **la papaya empieza a producir más (nutrientes)**”, añadió.*

Los otros investigadores que participaron en el proyecto son **Carolina García, Carlos Rodríguez, de la Escuela de Ingeniería y Ciencias; y Noemí García y Gerardo García, de la Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud.**

La ceremonia de premiación se realizó en la Ciudad de México el pasado 7 de octubre.

El grupo demostró que **este tipo de presiones hacen que el tejido se sienta estresado y, como sigue vivo, produce compuestos para quitar dicho estrés, los cuales incrementan los nutrientes.**

*“Prende sus genes para empezar a sintetizar más y eso es una parte importante del trabajo, que **por primera vez en el mundo demostramos que el alimento vegetal produce más porque prende más genes***

*“(Esto) **aumenta la cantidad de carotenoides, de licopeno; entonces es más nutritiva**”, señaló.*

El licopeno es una sustancia química natural, causante del color rojo en algunos frutos, que ayuda a reducir el riesgo del cáncer de próstata.

La investigación se publicó en la revista de alimentos **Food Chemistry** y le fue otorgada una **patente nacional.**

Este fue un trabajo de **14 años** comenzado por la doctora Perla Ramos **en el 2005 como su tesis de doctorado**, y con el paso de los años otros investigadores se sumaron al trabajo, el cual ha rendido buenos frutos.

“Sin este equipo que se fue formando hubiera sido más difícil y más tardado llegar, porque fueron diferentes áreas las que aportaron”, mencionó la doctora Ramos.

Premio-Alimentos width="1920" loading="lazy">

Gracias a este logro también se demuestra que **si se utiliza buena tecnología, los alimentos procesados no pierden su valor**, comentó la doctora Hernández.

“Generalmente la gente tiende a pensar que los procesos destruyen los nutrientes y que comer algo procesado es malo.

*“Pero estamos demostrando que **con buena ingeniería de alimentos podemos incrementar el porcentaje de vitaminas**”, explicó.*

Además, refrenda que se puede trabajar de forma transdisciplinaria, ya que participaron investigadores de diferentes Escuelas.

El decano de la **Escuela de Ingeniería y Ciencias, Manuel Zertuche**, felicitó a los ganadores, ya que demuestran una vez más que el Tec de Monterrey está a la vanguardia en investigación en alimentos.

“Un reconocimiento al esfuerzo, trabajo, dedicación y esmero que ponen a sus proyectos de investigación.

“Una gran pasión que no los detiene a pesar de circunstancias no siempre favorables. Siempre salen a la altura y por ello tienen todo nuestro reconocimiento y nuestro aprecio”, expresó.

El premio es otorgado por la **Academia Mexicana de Ciencias y Coca-Cola** y consistió en un **reconocimiento y 350 mil pesos.**

El año pasado, **la Dra. Carmen Hernández** fue reconocida durante el [49° Congreso de Investigación y Desarrollo del Tec](#), como uno de los [proyectos con potencial para transformar México por su trabajo con el hueso del aguacate.](#)

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

Premio-alimentos width="600" loading="lazy">

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">

SEGURAMENTE QUERRÁS LEER TAMBIÉN: