

Profesores publican en libro investigación sobre fibras alimenticias



Con la intención de difundir **resultados de investigación que sean de utilidad** para científicos, nutricionistas y desarrolladores de productos alimenticios a base de fibras, científicos y estudiantes del [Tec de Monterrey](#), en colaboración con **investigadores de otras universidades del mundo**, publicaron el libro: [*"Science and Technology of Fibers in Food Systems"*](#).

La industria alimentaria está innovando constantemente en la forma de generar productos en beneficio de la población, muchos de ellos, **incluyen componentes de fibra con una reducida densidad calórica**, bajos niveles de colesterol y que además ayudan a la función intestinal, indicó **Jorge Welti Chanes**, coautor del libro.



width="900" loading="lazy">

“La publicación refleja en gran medida el esfuerzo de investigación realizado en el Tecnológico de Monterrey, en un tema de relevancia en materia de biotecnología y alimentos”.

*“Contamos con la participación de investigadores de diversas instituciones internacionales, pero también hay contribuciones de 13 profesores del Tec y 5 estudiantes de Posgrado”, expresó el también **decano académico asociado de la EIC.***

El libro recopila **experiencias científicas de reconocidos investigadores y técnicas relacionadas con la química, tecnología y el procesamiento** e implicaciones para la salud, de diversas fibras asociadas a alimentos.

Además de su aportación científica y tecnológica, esta investigación busca generar **conciencia sobre el valor y la inclusión de fibra en la dieta de la población mundial**, toda vez que su baja ingesta está asociada directamente con problemas de obesidad, cáncer y otras enfermedades.



width="900" loading="lazy">

“El libro está constituido de tres partes, la primera aborda aspectos químicos y aspectos relacionados con la dieta de fibra; el segundo, trata sobre el consumo de fibras y su impacto a la salud y la tercera parte, de los tratamientos a productos y subproductos para obtener fibra”, añadió Jorge Welti.

Asimismo, **varios capítulos de la publicación detallan la composición de fibra de cereales, legumbres, pseudocereales, frutas y también se introducen vegetales.**

Autores del libro

- Jorge Welti (Tec de Monterrey)
- Sergio Serna (Tec de Monterrey)
- Viridiana Tejada (Tec de Monterrey)
- Osvaldo H. Campanella (The Ohio State University Columbus)

Colaboradores Tec

- Daniel Jacobo
- Luis Eduardo García
- Mariana Morales
- Marilena Antunes
- Janeth Gutiérrez
- Carolina Senés
- Tomás García

- Fabiola Ayala
- Diana Sánchez
- Carlos Guardiola
- Jesús Santana
- Fernando Viacava
- Javier Villela
- Misael Gradilla
- Ricardo García

Profesores internacionales distinguidos

- Osvaldo H. Campanella
- Pilar Cano
- Olga Martín
- Antonio Torres