

¡La fibra en la salud! Así es la colaboración de dos doctoras del Tec



Las profesoras del Tec campus Querétaro Viridiana Tejada-Ortigoza y Mariana Morales de la Peña colaboraron en la autoría de un libro detallando la importancia de la fibra en la salud.

El libro, titulado [*“Science and Technology of Fibers in Food Systems”*](#), **habla de la fibra dietética como un compuesto importante en frutas, vegetales y cereales**, así como sus beneficios a la salud, y el impacto del procesamiento en su extracción y funcionalidad.

La publicación de este libro fue el trabajo de 2 años de los Dres. Jorge Welte-Chanes, Sergio Serna, Viridiana Tejada-Ortigoza (del Tec de Monterrey) y Osvaldo Campanella (de The Ohio State University).

En él estuvieron sumadas las contribuciones de investigadores tanto mexicanos e internacionales distinguidos como la Dra. Mariana Morales de la Peña, la Dra. Olga Martín-Belloso (Universidad de Lleida), el Dr. Osvaldo Campanella (The Ohio State University), la Dra. Pilar Cano (Universidad Autónoma de Madrid, entre muchos otros investigadores del Tec.

Las Dras Tejada-Ortigoza y Morales **son además co-autoras de varios capítulos dentro del mismo.**

“El libro es una pequeña parte del trabajo de investigación que queremos implementar como un equipo en campus Querétaro”, recalca la Dra. Morales.



width="1920" loading="lazy">

INVESTIGACIÓN ALIMENTARIA

La Dra. Tejada-Ortigoza colaboró en varios capítulos explicando la **ingeniería detrás del procesamiento de fibra dietética**, así como su extracción y la modificación de su funcionalidad.

Por su parte, la Dra. Morales participó en la escritura de un capítulo sobre el uso de **frutas y vegetales como fuentes de fibra dietética**.

El uso de sub-productos de la industria como fuentes para el desarrollo de alimentos e ingredientes funcionales, usando tecnologías no convencionales de procesamiento, es la línea de investigación de este par de jóvenes investigadoras en el Departamento de Bioingeniería de la Región Centro.

Mediante tecnologías como **impresión 3D, pulsos eléctricos, ultrasonido**, entre otras, estas investigadoras buscan generar nuevas propuestas de alimentos con alto potencial funcional y procesos para la industria alimentaria.

“Buscamos usar ingredientes regionales y algunos poco convencionales que sean fuentes de fibra y proteína como el amaranto y su hoja, la harina de insectos y cáscaras de fruta, entre otros”

“Queremos romper el paradigma de que los alimentos procesados son malos para la salud. Incluso, hemos observado que en algunas ocasiones los procesos que aplicamos mejoran los beneficios a la salud de algunos alimentos”, recalca la Dra. Morales acerca de la intención de su investigación.

Ambas investigadoras siguen en la incansable labor de hacer ciencia e impactar en la búsqueda de lo que puede ser la forma de alimentarse en un futuro no muy lejano.

Link del libro: <https://www.springer.com/gp/book/9783030386535>

SEGURAMENTE QUERRÁS LEER