

# Tec y Alpura desarrollan leche con alto contenido en proteína y calcio



La [Escuela de Ingeniería y Ciencias](#) (EIC) del [Tec](#) y la empresa mexicana [Alpura](#), desarrollaron en conjunto la línea de leche “**Alpura Pro**” que ofrece hasta un **70% más proteína** y **60% más calcio**, favoreciendo la alta calidad nutricional de los consumidores.

La idea de desarrollar un alimento de este tipo surgió en junio de 2018, en el marco de la “[Cátedra Alpura](#)”, para **crear conocimiento aplicado a la generación de tecnología de vanguardia** en el área de ciencia de alimentos, con particular enfoque en productos lácteos.

La cátedra busca además apoyar al desarrollo de retos de acuerdo al nuevo **Modelo Educativo Tec 21**.

*“Se trata de un desarrollo tecnológico que trabajamos en conjunto con Alpura, basándonos en principios científicos sólidos que ayudan al desarrollo de productos de alto valor nutrimental”,* reconoció **Jorge Welti Chanes**, Decano Académico Asociado en la [EIC](#).



width="900" loading="lazy">

Liderando el proyecto junto con Welti Chanes por parte del [Tec](#), están las profesoras investigadoras **Mariana Morales de la Peña** y **Zamantha Escobedo Avellaneda**.

Asimismo, **Eduardo Galindo**, **Lorena Gómez**, y **Guadalupe Pardo**, trabajan en el proyecto por parte del Centro de Investigación y Desarrollo Alpura **CIDEA**.

La línea **Alpura Pro**, ofrece **leche baja en grasa y una versión deslactosada**, conservando los beneficios nutricionales aportados por vitaminas, minerales y aminoácidos.

*“Se trata de un desarrollo tecnológico que trabajamos en conjunto con Alpura, basándonos en principios científicos sólidos”.*

Esto gracias a los procesos no térmicos aplicados, en los que **se utilizan los propios componentes de la leche para aumentar su contenido de proteínas y calcio**, de tal forma que tengan una mejor absorción en el organismo que un ingrediente añadido.

*“Consideramos en nuestro desarrollo las tendencias de los consumidores que buscan adquirir productos más naturales y de etiquetas limpias”*, explicó por su parte la investigadora de la [EIC](#), **Mariana Morales de la Peña**.



width="900" loading="lazy">

Por su parte la profesora **Zamantha Escobedo Avellaneda**, agregó que **la parte tecnológica de la investigación** se llevó a cabo principalmente en el **CIDEA** con la asesoría de los investigadores del **Tec**, mientras que **la parte analítica** se realizó en las instalaciones de centros de investigación del **Tec campus Monterrey** y el **Tec campus Querétaro**.

*“Consideramos en nuestro desarrollo las tendencias de los consumidores que buscan adquirir productos más naturales y de etiquetas limpias”.*

La línea **Alpura Pro** esta diseñada para **un mercado que busca una fuente mayor de proteínas y calcio**, así como nutrientes esenciales para el buen **funcionamiento del metabolismo, formación de músculo, sistema nervioso**, entre otros.

Desde el pasado mes de septiembre, **la línea ya se comercializa** y se puede encontrar en las **principales ciudades de México**.

**SEGURAMENTE QUERRÁS LEER TAMBIÉN:**

