

# ¡En grande! Busca producir su endulzante para diabéticos a gran escala



*“Mi **sueño** es que algún día **marcas internacionales** pongan en sus etiquetas que están endulzados con **Xilinat**”, comenta **Javier Larragoiti**.*

El fundador de **Xilinat**, **endulzante** hecho con **residuos** de **maíz** que ha ganado concursos de emprendimiento tanto en México como en el extranjero, **busca ahora producirlo a gran escala** para su venta masiva.

Larragoiti, junto con sus socias **Lorena Pedraza** e **Isabella Fernández** trabajarán en el [Centro de Biotecnología FEMSA](#) del [Tec de Monterrey](#) para lograr concretar este objetivo.

En dicho centro trabajarán en crear una línea de manufactura que aumente la producción de su producto de una forma masiva.

*“Este **paso** es **importante** para demostrar que es **factible**. Si todo funciona bien estaremos al **80 por ciento** de **avance** de ponerlo **masivamente a nivel comercial**”, comentó.*



width="900" loading="lazy">

**Xilinat** es un endulzante cuyo único ingrediente es el **xilitol**, que se obtiene **olote de maíz**, y que puede ser consumido por **diabéticos** por su **bajo nivel glucémico**.

Además **previene** las **caries** y contiene 40% menos calorías y 75% menos carbohidratos.

Javier creó Xilinat luego de que a su **papá** le diagnosticaron **diabetes** y se rehusara a consumir los endulzantes que existían en el mercado.

Su proyecto obtuvo el **primer lugar** en 2018 en [INC Accelerator](#) y el **primer lugar** en [Heineken Green Challenge 2020](#), ambos retos del festival de emprendimiento [INCmty](#), organizado por el [Tec de Monterrey](#).

En el 2019 logró el [primer lugar internacional](#) del concurso "The Venture", competencia de emprendimiento realizada en **Ámsterdam, Holanda**.

Su más reciente logro en **2020** fue el **ganar** el [Heineken Green Challenge](#), otro de los retos de [INCmty](#).



width="900" loading="lazy"> **Todo inició por ayudar a su papá**

*“Mi **papá** fue **diagnosticado** con **diabetes**. Siempre escuchamos que es una de las **principales causas** de **muerte** en **México**. Pero hasta que lo **vives** es cuando lo **entiendes**”,* comentó Javier.

La **primera idea** que tuvo para ayudar a su papá fue la de crear una **pastilla** que hiciera que las cosas supieran dulces y **evitar** el **consumo de azúcar**, sin embargo era un proyecto inviable.

*“Le acercábamos otros **endulzantes** como **Stevia** o **Splenda** y no los usaba por el **sabor** que tenían”,* recordó Javier.



width="900" loading="lazy">

Sin embargo, le llegaría una **idea** desde la boca de los **pacientes** de su **hermana** quien es **dentista**.

*“Mi hermana estaba estudiando el **uso** de **xilitol** en **niños**”,* mencionó Javier, quien describe que esta sustancia era usada **contra** las **caries**, pero tenía un **sabor dulce**.

*“Ella les daba **xilitol** en vez de **flúor** y los niños lo tomaban felices y hasta le pedían más. Mi hermana trajo algunas **muestras** de Estados Unidos y **sabía** a **azúcar**”,* dijo.

Una de las razones de que el **xilitol** no fuera usado como **endulzante** es que el **proceso** para obtenerlo es **costoso** y **contaminante**, ya que se usa **madera** de **abedul**.



width="900" loading="lazy">

### Descubre una mina dulce en el elote

Javier decidió invitar a **Lorena Pedraza**, quien fuera su **profesora** de **química** en la **Universidad Iberoamericana**, para crear un **mejor proceso** para obtener **xilitol**.

*“Lorena tenía un proceso para hacer **bioetanol** usando algunos **residuos**. Así que hablé con ella y adaptamos esta **plataforma** para **Xilinat**”,* indicó Javier.

A diferencia del proceso que usa madera, este **nuevo proceso** utiliza **residuos** de **elotes**, que son **comprados** a **campesinos** ayudando también a su **economía**.

*“Ahorita trabajamos con **52 campesinos**. El **dinero** algunos lo han usado para **mejorar su casa**.*

*“Una **familia** compró un **refrigerador** por primera vez, otra arregló su tubería para tener **agua caliente** y otra familia podrá hacer que su **hija** pueda **ir a la escuela**”,* relató Javier.



width="900" loading="lazy">

Además de apoyar la economía de estas familias de escasos recursos también se **evita la quema de olotes** y se evita la liberación de **toneladas de dióxido de carbono** a la atmósfera.

*“A diferencia de otros **endulzantes** somos el único que es **uno a uno** con el **sabor del azúcar**.”*

*“Además el **índice glucémico** que tiene **Xilinat** es de **7** mientras que el del **azúcar** es de **64**, por lo que **no se necesita insulina para metabolizarlo**”, comentó Javier.*

Su camino al éxito

Luego de obtener el **primer lugar** en [INC Accelerator en 2018](#), Xilinat recibió **\$1 millón de pesos** en **artículos** como **renta de oficinas** o **branding** para su producto.

*“Ahí sentamos las **bases** para la **comercialización**. Gracias a eso estamos presentes en **canales digitales** como **Amazon** y **Mercado Libre**, entre otros”, aseveró Larragoiti.*



width="900" loading="lazy">

En 2019, Xilinat representó a México en la competencia *The Venture* organizada por la empresa Chivas Regal, en la que ganó el primer lugar, 300 mil dólares y el reconocimiento como “Mejor empresa social del mundo”.

“Fue **mucho estrés**. Tuve que hacer mi **presentación** de negocios frente a 2 mil personas. Antes de subir tomé mucho café.

“Subí, di el pitch, y lo siguiente que recuerdo es **escuchar** cuando dijeron **nuestro nombre** como el **ganador**”, recordó riendo Larragoiti.



width="900" loading="lazy">

En el **2020** **ganó el primer lugar** del **Heineken Green Challenge**, dentro de **INCmty**, en la que el tema fue la **economía circular**, es decir, utilizar **residuos** como materia prima para la manufactura de productos.

*“Me gustan mucho los retos porque tienes la **oportunidad** de conocer **otros proyectos**. Al final de más de **mil proyectos** quedamos **70**.”*

Xilinat obtuvo **\$500 mil pesos** así como un proceso de **incubación** en el [Tecnológico de Monterrey](#).





width="900" loading="lazy">

## Presente y futuro para Xilinat

Antes de que iniciara la **pandemia**, Javier y su empresa ya trabajaban en la **producción** a un **nivel industrial** dentro del **Tec**.

Sin embargo, tras el cierre del campus Monterrey como parte de las medidas ante el **COVID-19** el proceso se **retrasó** algunos **meses**, pero será el **siguiente paso** para **Xilinat**.

*“Me siento **más tranquilo**, muy **emocionado** porque usaremos la **planta piloto** que tiene el edificio de **Biología** del Tec”, añadió.*

Actualmente su **producto** está **disponible** en canales digitales y en su [página web](#) disponible para personas, quienes como su padre, ya lo consumen.

*“Mi papá es muy **sentimental**. Está siempre **orgulloso** y está **contento** de haber sido la **inspiración** de un **proyecto** que va creciendo”, dice Javier.*

Todo este camino lo ha llevado a tener presente su siguiente meta: la de **lograr** es que **marcas internacionales** usen Xilinat para sus productos.

*“Que sea una **empresa internacional** que pueda decir orgullosamente que sus productos están **endulzados** con **Xilinat**”, finaliza Javier.*

**SEGURO QUERRÁS LEER:**