

Desarrolla CUNorte bebida probiótica a partir de maíces nativos de la zona wixárika de Jalisco

Estudiantes e investigadores del plantel trabajan en la bebida para que la consuman personas intolerantes a la lactosa

Con el objetivo de elaborar un producto con alto contenido en antioxidantes que ayuden en la absorción de nutrientes, en el mejoramiento del tracto intestinal y que sea benéfico para la salud, investigadores y estudiantes del Centro Universitario del Norte (CUNorte) trabajan en la línea de investigación titulada “Biotecnología alimentaria”.

La doctora Martha Fabiola Martín del Campo Solís, adscrita al Departamento de Fundamentos del Conocimiento del CUNorte y quien forma parte del proyecto, dijo que están trabajando cuatro variedades de maíz, dos de la comunidad wixárika de San Sebastián Teponahuaxtlán, un maíz dulce nativo y un maíz pozolero morado.

“Aprovechamos la coloración de estos maíces nativos, que está relacionada con su contenido de antioxidante, y estamos proponiendo desarrollar una bebida que no contenga leche y que sea probiótica, para que la consuman personas intolerantes a la lactosa y tengan el beneficio de consumir una gran cantidad de antioxidantes. Promovemos también el rescate de estos maíces que ya solamente son cultivados por las comunidades indígenas; entonces, tiene un doble propósito: el social y el benéfico para la salud”, agregó Martín del Campo Solís.

Los wixaritari son defensores de las variedades de maíz, dos de las cuales forman parte del proyecto de la investigadora del CUNorte.

“Vamos a proponer que las comunidades sean propietarias de las patentes, porque ha sucedido mucho en otras plantas medicinales y nativas que solamente tomamos su tecnología o saberes, pero nunca les retribuimos. Entonces, el aspecto social importante es que ellos son propietarios de esos recursos. Además, ellos serían los proveedores de los maíces”, informó.

El proyecto se encuentra en la fase de diseño experimental para saber cuál de los maíces dará un mayor contenido de antioxidantes y de actividad probiótica; ya trabajaron aproximadamente siete meses en caracterizar las materias primas, y ahora ya están en la fase de formulación y haciendo las mezclas para encontrar el nivel óptimo.

Explicó que encontraron cosas interesantes; además de los antioxidantes en los maíces, trabajan con mezquite y pingüica, que son variedades nativas. Han descubierto que el mezquite es un buen edulcorante y tiene muchos más antioxidantes que los maíces, es de bajo índice glucémico, por lo que personas con enfermedades crónicas como la diabetes podrían consumirlo en lugar del azúcar.

El producto sería benéfico para adolescentes, jóvenes y adultos; y a diferencia de los que se encuentran en el mercado, esta bebida probiótica no se elaborará con lácteos, como el yogur.

"Hay personas que buscan el cuidado de su salud, y afortunadamente en estos últimos años ha habido un crecimiento y una tendencia positiva en cuanto al consumo de los probióticos, de los productos naturales y de lo que está cultivado sin químicos", apuntó Martín del Campo Solís.

A t e n t a m e n t e

"Piensa y Trabaja"

"Año de la Transición Energética en la Universidad de Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 17 de febrero de 2020

Texto: CUNorte

Fotografía: Cortesía CUNorte

Etiquetas:

[maíz](#) [1]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/desarrolla-cunorte-bebida-probiotica-partir-de-maices-nativos-de-la-zona-wixarika-de-jalisco>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/maiz>