

Desarrolla la UAM 15 proyectos de comida que combate enfermedades

ALEXIA VILLASEÑOR

Ante la prevalencia de enfermedades crónicas y desnutrición en el país, la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) desarrolla 15 proyectos de alimentos funcionales para mejorar los aportes nutricionales de productos a través de la combinación de componentes naturales derivados de las semillas, frutas, verduras y lácteos.

La universidad explica que los alimentos funcionales son herramientas clave en la prevención de enfermedades no transmisibles que responderán ante los retos de salud pública derivados de la vida moderna, debido a su capacidad de ofrecer beneficios adicionales a la nutrición básica, como la regulación de glucosa, la mejora del perfil lipídico o el fortalecimiento del sistema inmunológico.

Las investigaciones de la universidad integran biotecnología, ingeniería alimentaria, saberes tradicionales y enfoque social, que se fortalecerán con la intervención de la Secretaría de Salud —con quien recientemente firmaron un acuerdo de colaboración—.

Éstas se agrupan en cuatro ejes temáticos: enfermedades cardiovasculares y metabólicas; nutrición y deficiencias; salud gastrointestinal, inmunológica y mental, así como sustentabilidad y conservación de alimentos.

A potenciar los beneficios del chilacayote

Entre los proyectos que resaltan está el desarrollo a partir del fruto de chilacayote, con propiedades bioactivas que contribuyen a la regulación de glucosa, lípidos y presión arterial. También cárnicos funcionales enriquecidos con nopal, chía, linaza y proteína de soya, dirigidos a personas con enfermedades metabólicas.

Desde una perspectiva de sostenibilidad, entre los proyectos hay una línea de bocadillos saludables enriquecidos con chapulín, fuente de proteína digestible, fibra y minerales.

Asimismo, está la transformación de lactosa en compuestos prebióticos mediante procesos de fermentación con beneficios para la microbiota intestinal.

Según el informe Tendencias en el Consumo Alimentario, realizado por la plataforma Dinamic, las conversaciones en redes sociales muestran una inclinación hacia el consumo de alimentos funcionales, principalmente aquellos que mejoran el estado de ánimo y el sueño con poco más de 70 por ciento de las interacciones en este rubro.

Los productos con probióticos como el kéfir (lácteo fermentado), que mejoran la digestión o reducen la inflamación tienen una recepción positiva por el consumidor, al igual que los bocadillos con proteína añadida.

El documento señala que el consumidor busca soluciones alimentarias que mejoren su salud, principalmente la mental ante el aumento de estrés.

Hay una línea de bocadillos saludables enriquecidos con chapulín

