

## Investigadora de la UAA analiza los diferentes usos del nopal para la elaboración de utensilios



### BOLETÍN No. 131

- Desde hace 10 años, la doctora Myrna Alicia Abraján Villaseñor realiza estudios sobre los distintos beneficios de los componentes del nopal.
- Protección para productos comestibles, elaboración de colorantes vegetales y fabricación de contenedores son algunos de los usos de la fibra de esta cactácea.

En la Universidad Autónoma de Aguascalientes se desarrollan distintos proyectos científicos cuyo enfoque versa respecto de la protección del medio ambiente y la utilización de recursos, un ejemplo de estos es el que está a cargo de la doctora Myrna Alicia Abraján Villaseñor, quien desde hace más de 10 años estudia el uso de componentes como la fibra y el mucílago presentes en el nopal como alternativas a productos ya existentes o en la fabricación de nuevos.

Tal es el caos, de un recubrimiento comestible a base de mucílago que la investigadora de la UAA comentó, puede ser aplicado a frutas mínimamente procesadas para que estas presenten menor pérdida de humedad y alarguen su tiempo de vida; de igual forma, mencionó que con este componente ha logrado generar colorantes naturales para repostería mediante la combinación con tunas, los cuales cuentan con características similares a los que se encuentran hoy en auge dentro de las tendencias de mercado.

De igual forma, la catedrática de la Máxima Casa de Estudios de la entidad, señaló que se encuentra trabajando en un método para la elaboración de distintos tipos de papel utilizado como herramienta para la cocina y otros para la escritura; esto resulta relevante, considerando las nuevas tendencias en la elaboración de políticas públicas que protegen la tala de árboles, materia prima para la producción tradicional de dichos materiales.

Bajo este sentido, la doctora Abraján Villaseñor, resaltó que es importante que en México se impulse el uso de la cactácea característica de nuestra tierra en diversas formas, pues somos el mayor productor a nivel mundial de la misma, y aunque hemos encontrado una gran diversidad de métodos de empleo aún seguimos desperdiciando gran cantidad de la producción natural de esta planta.

Finalmente, la investigadora del departamento de Tecnología de Alimentos, invitó a la comunidad universitaria a seguir involucrándose en proyectos cuyo impacto beneficia no sólo en la producción de conocimiento, sino que favorecen las condiciones de vida de nuestra sociedad por medio del cuidado y bienestar del medio ambiente.