

BOLETÍN DE PRENSA No.252 ->>

- Salchichas de cerdo, croquetas de conejo, cereal para lactantes y cecina fueron algunas de las propuestas de alumnos de la carrera de Ingeniería Agroindustrial (actualmente Ingeniero en Alimentos).

En respuesta a las necesidades emergentes de los consumidores, alumnos del sexto semestre de la carrera de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes presentaron una serie de productos nuevos con el uso de carnes alternativas, reducidos en grasas y libres de gluten.

Las innovaciones tecnológicas formaron parte de la 29 Expo Agroindustrial efectuada en las instalaciones del Centro de Ciencias Agropecuarias, evento inaugurado por el decano, Raúl Ortíz Martínez, quien señaló que todos los trabajos son el resultado del análisis de las necesidades en el mercado y la aplicación de todos los conocimientos y habilidades desarrolladas a lo largo de la carrera de estos futuros ingenieros, por lo que son proyectos integrales.

Por su parte, Laura Eugenia Pérez Cabrera, jefa del departamento de Tecnología de Alimentos, señaló que en esta presentación física de productos se pudo constatar la capacidad de los alumnos de Ingeniería Agroindustrial para ofertar productos sanos que cumplen con todos los estándares de calidad que la industria y las personas exigen.

Como parte de la Expo se dio a degustar panqué, totopos hechos con pulpa de plátano, cup cakes y cereal para bebés que emplearon harinas hechas con arroz y mandioca, que los hace libre de gluten pues se sustituye el uso de avena y trigo, por lo que pueden ser consumidos por personas que presentan celíaca, quienes no toleran esta proteína debido a que daña su intestino delgado.

En lo referente a los productos cárnicos para esta Expo, se incluyeron otras especies como el conejo, pero también se trabajó con cerdo y res con la premisa de la reducción calórica, en específico de grasas; por ejemplo: salchichas de cerdo, croquetas de conejo, salchichón ranchero y cecina, propuestas que fueron desarrolladas en los laboratorios y talleres de la Posta Zootécnica.

En la 29 Expo Agroindustrial de la UAA se contó con la presencia de Escalera Consultores, al igual que Trece Innovación y Desarrollo, ambas empresas aguascalentenses expertas en el posicionamiento de productos y servicios en el mercado, cuyos representantes hicieron una serie de observaciones a los productos, destacando que todas las propuestas son atractivas y susceptibles de comercializarse en la entidad porque son innovadoras y responden a lo que demanda la sociedad actualmente.

Productos sin gluten y bajos en grasas fueron las innovaciones que mostraron alumnos de la UAA en la 29 Expo Agroindustrial

