

BOLETÍN DE PRENSA No. 330 ->>

- Se comprobó una reducción en el contenido calórico de la gomita y un aporte de fibra, aunado a que se evitó el uso de saborizantes y colorantes artificiales: KFRZ.
- Se buscaría en un medio o largo plazo poder introducir las características propias de los residuos de papaya y piña en un helado que pueda contener aporte de fibras.

Una investigación del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes se encuentra actualmente trabajando en un proyecto que transforma residuos de origen vegetal provenientes de concesionarias en cafeterías de esta Casa de Estudios para que posteriormente, las características nutrimentales de estas materias sean aplicadas en gomitas con bajo contenido calórico, altos niveles de fibra, sin saborizantes y colorantes artificiales.

Al respecto, Laura Eugenia Pérez Cabrera, profesora investigadora del departamento de Tecnología de Alimentos, comentó que derivado de los altos niveles de residuos que generan las industrias agroalimentarias, se busca que a través de este estudio se le dé un valor agregado a estos residuos y con ello, diversificar el uso de estas materias primas alternativas al aplicarlo en productos en forma de suplementos alimenticios, recubrimientos, glucosamina, por destacar algunos.

Con ello, expuso que este proyecto de investigación nació gracias a la estrecha colaboración con una concesionaria que ofrece alimentos en la UAA, y debido al exceso de residuos de cáscaras de piña y papaya que generan al día, se planteó la necesidad de extraer, caracterizar y aplicar las propiedades microbiológicas, nutrimentales y fisicoquímicas de estos residuos en confitería.

Por su parte, Karla Fabiola Romo Zamarrón, estudiante de la Maestría en Ciencias Agronómicas y colaboradora de este proyecto, destacó que diariamente se reciben alrededor de 2 kilogramos de residuo por fruta, para posteriormente, estas materias sean procesadas para su caracterización, es decir, poder conocer qué proceso de deshidratación respeta de mejor forma su contenido en proteínas, grasa, antioxidantes, fibra, entre otros, y a partir de ello, aplicar estas propiedades nutrimentales en gomitas.

Indicó que tras la aplicación de las características funcionales de residuos de origen vegetal en esta golosina y un análisis de los compuestos antioxidantes, se comprobó una reducción en el contenido calórico de la gomita y se aporta fibra, aunado a que se evita el uso de saborizantes y colorantes artificiales, lo cual permitirá ofrecer una golosina sana para el consumidor.

Finalmente, la catedrática y estudiante de posgrado agregaron que conforme avance esta investigación, se buscaría en un medio o largo plazo poder introducir las características propias de los residuos de papaya y piña en un helado que pueda contener aporte de fibras y sin colorantes y saborizantes artificiales, pues este sector de confitería ha sido criticado debido al alto aporte calórico y poco de otro tipo de nutrientes, por lo que se trabajará para ofrecer

subproductos novedosos para el consumidor.

