

Alumnas de la UTTAB presentan proyecto alimenticio Atole de malanga, bebida nutritiva y de bajo costo

Participan en London International Youth Science Forum 2014 en Londres, Inglaterra



Cecilia Izquierdo Hernández y Concepción Cruz Estrada



Las estudiantes del sexto cuatrimestre de TSU en Procesos Alimentarios en el Foro Internacional



Las alumnas visitaron laboratorios del Colegio Imperial en Londres



Las emprendedoras convivieron con alumnos de otros países

Con el proyecto “Aprovechamiento de la Harina de Malanga para preparar atole de sabores”, Cecilia Izquierdo Hernández y Concepción Cruz Estrada, presentaron un producto alimenticio, nutritivo e innovador en London International Youth Science Forum 2014, celebrado del 23 de Julio al 6 de agosto en Londres, Inglaterra.

Las estudiantes del sexto cuatrimestre de Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios de la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) basaron su proyecto en la harina de malanga, convirtiéndola en atole al que le agregaron saborizantes de chocolate, canela y fresa.

Este atole proporciona carbohidratos, proteínas, fósforo y calcio que aunado a su bajo costo está enfocado a dotar la bebida a personas de escasos recursos. Con la asesoría del profesor Franco Ruiz Santiago, las alumnas trabajaron bajo la Norma Oficial Mexicana 147, que regula los productos de harina y cereales, para darle un proceso de industrialización y garantizar su inocuidad.

El proceso de deshidratado, molido y empaquetado del producto se realiza en los laboratorios de la UTTAB. La presentación de la harina ya saborizada es de 95 gramos, con un costo de venta

entre cuatro y cinco pesos.

La malanga es una raíz similar a la yuca o al macal, es considerada una de las especies de raíces y tubérculos con gran potencial en las zonas tropicales. Los cormos (denominación botánica del tallo subterráneo) se utilizan para la alimentación humana, animal y para diferentes usos industriales y forma parte de la dieta diaria de millones de personas alrededor del mundo, especialmente en África, Asia, Oceanía, y debido a la inmigración a occidente recientemente en América y Europa.

Estas jóvenes emprendedoras participaron en la Expociencia 2013 ganando la competencia estatal. Posteriormente a nivel nacional concursaron en el área de Agropecuaria y Alimentos en Mazatlán, Sinaloa donde obtuvieron el primer lugar y la certificación para viajar a Londres, Inglaterra y representar a México en el Foro Internacional.

El Foro se realizó en el Colegio Imperial en Londres en donde asistieron a diversas conferencias en el ramo alimentario, participando con jóvenes de diferentes países como China, Hong Kong, Chile y Colombia.