

PROMUEVEN ALUMNOS DE LA ENCB EL CONSUMO DE PESCADO EN BOTANA

La elaboraron con especies que son poco usadas como carpa, bonito y otras variedades costeras abundantes

Con el propósito de contribuir en la diversificación del consumo de proteína de pescado en México debido a que este tipo de carne se incluye en mínima proporción en la dieta cotidiana, alumnos de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) elaboraron una botana enriquecida con este alimento.

Los educandos Christian Malpica Cruz, Enzo Damián Victoria Núñez, Manuel González Francisco y Germán Gamiño Hernández diseñaron un producto balanceado que permite aprovechar especies de pescado poco consumidas.

Mencionaron que nutricional y comercialmente los pescados se clasifican en dos tipos: blancos, de origen oceánico con aleta

dorsal con poco contenido graso, y azules, conocidos como pescados grasos, ya que alude esencialmente a la proporción de grasa inserta entre sus músculos.

Los jóvenes señalaron que para hacer la botana utilizaron especies que son poco consumidas como carpa, bonito y otras variedades costeras, las cuales son abundantes, pero por la variabilidad de sus tamaños (muy grandes o muy pequeños), las personas no las incluyen en su dieta.

Dijeron que a diferencia de otros productos éste es horneado y no frito, por lo que el contenido de grasa disminuye y se prolonga la vida de anaquel, el cual es de entre uno a dos meses.

Asimismo, los politécnicos de la ENCB precisaron que el contenido nutricional de la botana es superior al de productos de harina de trigo similares, debido a que se le incorpora la pasta de pescado rica en proteínas previamente preparada.

Explicaron que a la carne se le aplica un tratamiento y se obtiene una masa concentrada con proteínas de consistencia gelatinosa, lo cual facilita su incorporación a la harina de trigo. Además agregan otros ingredientes para elaborarla en forma similar a una galleta convencional y eliminan el olor y sabor del pescado.

Aclararon que en el momento del horneado la botana no pierde las propiedades de la proteína porque son estructuras muy largas; lo único que ocurre es que se hidrolizan un poco y de esa forma se vuelven más asimilables.

Para evaluar la calidad del producto Christian Malpica Cruz, Enzo Damián Victoria Núñez, Manuel González Francisco y Germán Gamiño Hernández realizaron un análisis químico proximal y de proteínas y los resultados certificaron los parámetros de calidad oficiales.

Finalmente, comentaron que aunque tuvieron una buena aceptación de su botana van a mejorarla con otros sabores que eliminan el característico del pescado y así poder transferir la tecnología.



A diferencia de otros productos, es horneado y no frito, por lo que el contenido de grasa disminuye y prolonga su vida en anaquel