

MORAS PROBIÓTICAS PARA TRANSFORMAR LA LONCHERA

Moras probióticas para transformar la lonchera Ingenieros de alimentos quieren revolucionar la industria con comestibles de paquete saludables. Con este fin, utilizan microorganismos benéficos para la salud en productos poco tradicionales, como las moras de castilla. El objetivo es ofrecer una nutritiva y atractiva golosina crujiente.



Moras enriquecidas con probióticos y prebióticos

Sneyder Rodríguez Barona, docente de la Universidad Nacional de Colombia en Manizales e integrante de la Mesa de Seguridad Alimentaria de Caldas, trabaja en la obtención de alimentos funcionales a partir de compuestos orgánicos útiles para alguna función del cuerpo humano (compuestos bioactivos).

A este grupo pertenecen los probióticos, que contienen microorganismos vivos que, al ser consumidos con frecuencia, proporcionan beneficios para el tracto digestivo. En algunos casos, reducen el colesterol en la sangre e, incluso, se investigan sus propiedades para inhibir ciertos tipos de cáncer.

La innovación de la UN consiste en el enriquecimiento nutricional de moras y otras frutas, así como de su presentación, para que puedan reemplazar el tradicional tentempié de "paquetico".

"A las cualidades nutricionales propias de la mora las estamos enriqueciendo con probióticos e impregnando con prebióticos, una fibra soluble que en el tracto intestinal favorece el crecimiento de los microorganismos benéficos", afirma Rodríguez Barona.

Esta mezcla produce un alimento potencialmente simbiótico, es decir, que su unión maximiza la acción saludable de los microorganismos en el cuerpo. Y, aunque las propiedades funcionales favorecen a chicos y adultos, este proyecto está pensado especialmente para los niños, pues ellos constituyen la población que peor se alimenta, por lo cual existen deficiencias de hierro, calcio y zinc, según lo estableció la Mesa de Seguridad Alimentaria.

"Para la lonchera sería ideal la sustitución de productos de paquete y comida chatarra, ya que su aporte nutricional es mínimo (solo harinas, grasas y azúcares). Nuestra idea es ofrecer productos llamativos, apetecibles para los pequeños y muy ventajosos para su desarrollo", manifiesta la docente.

Tomado y adaptado de: UN periódico, periódico de la Universidad Nacional.
<http://www.unperiodico.unal.edu.co/dper/article/moras-probioticas-para-transformar-lalonchera.html>

1. Teniendo en cuenta la fuente del texto, se puede afirmar que su principal objetivo es:
 - A. Difundir los proyectos científicos que buscan tener efecto en la sociedad.
 - B. Resaltar la importancia de la universidad para la sociedad.
 - C. Promocionar un producto con el que la universidad hace empresa.
 - D. Reconocer que los descubrimientos científicos son útiles a la sociedad.
2. El principal reto que los ingenieros enfrentan con su proyecto es
 - A. contribuir al mejoramiento de los hábitos de nutrición de los niños.
 - B. lanzar un producto nutritivo que compita con la comida chatarra.
 - C. aprovechar las propiedades nutritivas de las moras de castilla.
 - D. transformar los hábitos de nutrición tanto en chicos como en adultos.
3. Según el texto, los compuestos bioactivos son beneficiosos porque
 - A. producen microorganismos en el tracto digestivo.
 - B. acentúa el riesgo de enfermedades digestivas.
 - C. sus microorganismos fortalecen el sistema digestivo.
 - D. facilitan la buena digestión de todo tipo de alimentos.
4. En el texto, la información "..., docente de la Universidad Nacional de Colombia en Manizales e integrante de la Mesa de Seguridad Alimentaria de Caldas,..." Es fundamental porque
 - A. la persona de la que se habla no es tan reconocida como las instituciones.
 - B. acredita la innovación científica y destaca la labor de las instituciones participantes.
 - C. proporciona información sobre el tipo de investigación que está haciendo el docente.
 - D. la persona de la que se habla forma parte de instituciones importantes en la investigación.