

BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 3940
Ciudad Universitaria, 15 de septiembre de 2021.

Trabaja la Facultad de Nutrición en tecnologías de conservación en alimentos

La Facultad de Nutrición de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), trabaja en el desarrollo de tecnologías de conservación de alimentos como frutas y verduras, a fin de tener una buena calidad para su consumo, informó Margarita Lorena Ramos García, profesora investigadora de esta unidad académica.

En entrevista esta mañana en Radio UAEM, la investigadora destacó que los productos hortifrutícolas son atacados constantemente por hongos y bacterias, principalmente en la postcosecha, para evitar estos problemas, se aplican fungicidas sintéticos o desinfectantes de carácter químico, que cuando se consumen, pueden afectar a los consumidores a largo plazo.

Por esta razón, señaló que desde la Facultad de Nutrición se buscan alternativas naturales en las que se usen productos con equipo sano, como son aceites esenciales de extractos vegetales, los cuales actualmente buscan la forma de hacerlos llegar más pronto al campo e implementarlos con las empacadoras.

De igual manera trabajan con diversos productos hortifrutícolas como son: higo, fresa, papaya y jitomate, aunque la lista aumenta en cada oportunidad que tienen de contactar a productores morelenses.

Ramos García, sostuvo que cuando están enfocados en el área de nutrición, buscan productos con más componentes funcionales que no pierdan la parte nutricional, porque al final, es lo que más favorece a nuestra salud.

En los productos hortícolas controlados, se trabaja con atmósferas modificadas, es decir, cubriendo vegetales con componentes sanos como pueden ser: aceites esenciales que les permitan la plasticidad o elasticidad y la interacción adecuada con el fruto, logrando resultados positivos.

Asimismo, comentó que ya se obtuvo una patente que les permitió prolongar la vida de los productos en un 30 o 40 por ciento más, y controlar las bacterias patógenas, así como el desarrollo de hongos.

La investigadora de la Facultad de Nutrición explicó que hay partículas extremadamente pequeñas que se pueden adicionar también a las cubiertas del fruto y pueden elaborarse con diferentes componentes como aceite, limón, cera de abeja.

Destacó que esta investigación ya se encuentra patentada y actualmente están en proceso y desarrollo otros cuatro proyectos relacionados con las alternativas de conservación en los alimentos.

Por una humanidad culta
Una Universidad de excelencia