



## BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 2182  
Ciudad Universitaria, 28 de febrero de 2018.

### **Desarrolla UAEM método que mejora la digestión mediante probióticos en tortillas y pan**

Mejorar el proceso de digestión, disminuir la pesadez después de comer, reducir riesgos de sufrir gastritis, colitis y estreñimiento, son algunos de los beneficios de consumir tortillas de maíz o pan elaborados con bacterias probióticas, de acuerdo a un proyecto de investigación de la Facultad de Farmacia de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM).

Jorge Alberto Reyes Esparza, profesor investigador de la Facultad de Farmacia de la UAEM, ha trabajado principalmente con inmunoestimulantes y probióticos como alternativas al uso de los antibióticos luego de reportarse un aumento en la resistencia a los mismos.

El investigador explicó que producto de estas investigaciones se han encontrado bacterias que cuando se administran en cantidades adecuadas. “brindan beneficios a quienes lo consumen, nos hemos enfocado en los yogurts, lácteos, leches fermentadas y suplementos en tabletas”.

Reyes Esparza refirió que la investigación en esta línea se ha enfocado a los alimentos, principalmente en aquellos que son primordiales para la dieta de los mexicanos, como la tortilla y el pan.

“El probiótico en forma líquida se agrega al nixtamal en una porción adecuada, para saber cuántas bacterias lleva cada tortilla, se cuece y se consume, estas bacterias resisten las altas temperaturas de cocción que no matan al probiótico, como sí sucede con otras bacterias”, explicó.

El investigador universitario comentó que se han observado varias ventajas importantes, “de acuerdo a nuestras evaluaciones realizadas en las personas que consumen pan y tortilla con este probiótico, dicen mostrarse más ligeros, sin malestares en el aparato digestivo, además disminuye notablemente el estreñimiento, ya que siete de cada diez mexicanos tienen este problema”, expresó.

Jorge Alberto Reyes Esparza destacó que estos probióticos mejoran la calidad de vida y bienestar de los consumidores, pues producen vitaminas y ayudan a eliminar tóxicos, “hasta este momento se cuenta con dos solicitudes de patentes nacionales para tortilla, pan y otro tipo de alimentos como sopa y arroz, entre otros productos”, dijo.

*Por una humanidad culta*  
Una Universidad de excelencia