Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Silvia Artavia
silvia.artavia@nacion.com

Snacks con altas concentraciones de vitamina A, la cual ayuda a combatir el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, prevenir las cataratas y fortalecer el sistema inmunitario, son un nuevo proyecto gestado en el Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR).

Un equipo de esta universidad, liderado por la Escuela de Agronegocios y apoyado por la de Administración de Empresas, incursionó en la elaboración de colados para bebés, bocadillos para adolescentes y tortas para adultos mayores, hechos con tubérculos biofortificados.

Los alimentos aún no están a la venta. Por el momento, esta casa de estudios superiores trabaja con muestras y busca alianzas para encontrarles un espacio dentro del sector alimentario nacional.

Alimentos estrella. Tales productos biofortificados están compuestos, principalmente, por carotenoides –pigmentos orgánicos que les dan el color anaranjado o amarillo a los alimentos–, los cuales, por sus

NUEVA OPCIÓN NUTRICIONAL

Cosechados naturalmente

Los alimentos biofortificados, materia prima con la cual se elaboran los bocadillos, son distintos a los fortificados y transgénicos.

Materia prima
Son elaborados con yuca y camote biofortificados, ricos en vitamina A, favorable en el combate del cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

YUCA

CAMOTE

VITAMINAS

MINERALES

Biofortificados
Tras varias generaciones de cultivo, se cosechan y se escogen los mejores ejemplares. Los que demuestren que contienen más nutrientes servirán de "semillas" para producir las futuras gamas.

Fortificados
Se fabrican en la industria y ahí se les adicionan vitaminas y minerales como el hierro y el zinc.

Transgénicos
Se obtienen tras la modificación de genes en el laboratorio, con el fin de conseguir características específicas.

FUENTE: ITCR.

CARLOS FONSECA Y SILVIA ARTAVIA / LA NACIÓN

ITCR lanza 'snacks' con alto valor nutritivo

La producción de alimentos nutracéuticos fue resaltada por medio de una extensa nota en el periódico *La Nación*. (Imagen extraída de la publicación)

TEC en los medios: Desarrollo de alimentos nutracéuticos en la Institución destaca en prensa nacional

16 de Febrero 2017 Por: Geovanni Jiménez Mata [1]

El trabajo e investigación del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2] en los diferentes campos del desarrollo nacional sigue apareciendo en las publicaciones de los principales medios de comunicación del país.

En esta oportunidad, el periódico *La Nación* dedicó un amplio espacio a la nota titulada *"TEC lanza snacks con alto valor nutritivo",* en la cual se explica cómo un grupo de **investigadores de la Institución crearon una serie de colados a base de tubérculos que contienen una cantidad importante de vitaminas**.

Participa en la publicación como coordinadora del Proyecto, la ingeniera Patricia Arguedas de la Escuela de Agronegocios [3] del TEC. Puede acceder a la **nota completa haciendo clic aquí** [4].

Notas relacionadas:

[5]

Innov rtas de gran sabor y alto valor nutritivo [5]

[6]

Video de alimentos nutritivos creados en el TEC [6]

[7]

Escuche “La Voz del TEC”: Alimentos nutracéuticos y sus beneficios para la salud humana [7]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:58): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/1654

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata
[2] http://www.tec.ac.cr/Paginas/index.html
[3] http://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios
[4] http://www.nacion.com/vivir/bienestar/ITCR-incursiona-snacks-valor-nutritivo_0_1616038448.html
[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/08/24/innovador-proyecto-desarrolla-colados-snacks-tortas-gran-sabor-alto-valor-nutritivo
[6] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/12/02/video-investigadores-buscan-propiciar-produccion-alimentos-nutritivos-creados-tec
[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/09/01/escuche-voz-tec-alimentos-nutraceuticos-sus-beneficios-salud-humana