



Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro

Dirección de Investigación Subdirección de Programación y Evaluación

Proyecto de Investigación

Título del proyecto

Responsable y Departamento

Desarrollo y evaluación de alimentos funcionales a partir de Agave sp.	Dr. Mario Alberto Cruz Hernández Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Año:2020
--	---

Resumen breve

En las zonas semidesérticas de México existe una gran diversidad de plantas que pertenecen a la familia *Agaváceae* y una de estas puede encontrar en el semidesierto de Coahuila. De las diversas fuentes naturales con gran potencial de aplicaciones industriales está el *Agave salmiana*, también conocido como "maguey pulquero". La explotación de hidromiel se puede basar en la amplia gama de compuestos nutraceuticos que contienen tales carbohidratos, especialmente oligosacáridos que funcionan como prebióticos y antioxidantes naturales, que pueden usarse en la industria de la fermentación. Las bebidas destiladas son las descritas generalmente como aguardientes y licores; sin embargo la destilación, agrupa a la mayoría de las bebidas alcohólicas que superen los 20° de carga alcohólica. Generalmente los materiales de los que se parte para la elaboración de bebidas destiladas, son alimentos dulces en su forma natural como la caña de azúcar, la miel, leche, frutas maduras, etc. y aquellos que pueden ser transformados en melazas y azúcares. Todos estos elementos de los que se parte contienen agentes activos que transforman naturalmente en alcoholes.

En presente proyecto se pretende realizar un estudio amplio del uso del *Agave salmiana* para el desarrollo de alimentos funcionales que permita que la zona sureste del estado amplie el tipo de productos que se pueden ofertar y que las propiedades que estos tengan beneficien a la salud.

Objetivo general:

Estudiar el uso del *Agave salmiana* como una fuente importante para el desarrollo de alimentos funcionales con innovaciones que ayude a la zona sureste del estado para tener una caracterización de productos que se pueden ofertar y que las propiedades que estos tengan beneficien a la salud.

Palabras Clave:

Agave sp., Alimentos funcionales, desarrollo de alimentos, innovación de productos

Problema a resolver

- Capacitación a productores de Agave de la región sureste de Coahuila en el uso y transformación de los diferentes materiales que se obtengan para darle un valor agregado.
- Desarrollar alimentos funcionales para producción y consumo propio que mejore la calidad de vida en las regiones y sus comunidades.
- Ayudar a incentivar el trabajo de la tierra para aprovechar los recursos naturales con los que cuentan.
- Incentivar el crecimiento económico en estas regiones del estado.