**Estudiantes de UVM Campus Chapultepec Elaboran Mermelada de Xoconostle y Miel de Agave que Ayuda en el Combate del Sobrepeso y la Diabetes**

**México, D.F., a 14 de enero de 2014.-** Basados en la gastronomía mexicana e inspirados en las cifras alarmantes de sobrepeso, obesidad y el alto índice de personas con diabetes mellitus, un grupo de estudiantes egresados de la licenciatura en Nutrición del Campus Chapultepec de la Universidad del Valle de México, se dieron a la tarea de elaborar una mermelada de Xoconostle endulzada con miel de agave para apoyar la prevención y el combate de estos padecimientos de miles de mexicanos.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), en México 52.2 millones de mexicanos padecen o sufren sobrepeso y obesidad y la tasa de pacientes con diabetes ha crecido en forma alarmante.

“Xocolita”, nombre de esta mermelada, está elaborada con Xoconostle, fruto proveniente de las cactáceas que aporta fibra, vitamina C, antioxidantes y minerales. La miel de agave es un edulcorante natural que se obtiene de la extracción de azúcares del agave azul. Con mayor capacidad de endulzar que el azúcar convencional, esta miel tiene un índice glucémico bajo, característica que evita que los niveles de glucosa en la sangre se alteren de manera significativa al consumirse.

El Xoconostle es una fruta cuyo consumo tiende a desaparecer en México porque la gente no la conoce, “se está perdiendo esta tradición de comer xoconostle; al combinar el xoconostle y la miel de agave, el resultado fue una mermelada no muy azucarada, con un sabor ácido y que no empalaga”, manifestó Katya González, una de las fundadoras del proyecto.

La mermelada la han llevado los egresados de UVM a diversas ferias de emprendedores, siendo atractiva al público por sus propiedades para prevenir y controlar la diabetes y el sobrepeso. “Sabemos que nos falta estudiar aún más el efecto en las personas, pero la realidad es que la mermelada aporta menos calorías que cualquiera que se comercializa en el mercado, nos aporta fibras y ayudamos a que el fruto del xoconostle no se olvide entre los mexicanos”, comentó la egresada de Campus Chapultepec.

El objetivo de los estudiantes es crear su propia empresa productora de mermelada y de otro tipo de productos como galletas rellenas de Xocolita y productos de otros sabores. “El reto es escalar la producción a nivel industrial, manteniendo siempre la parte artesanal característica de Xocolita”, manifestó.

Además de Katya González, Rosario Castillo, Vania Gallardo, Fátima Soriano, Gabriel Dioulo y Bernardo Nava son el equipo de egresados de UVM Campus Chapultepec creadores de esta mermelada.

**AZC/SMH**

