



Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

# Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

# IUAT



CINCO

Propone estudiante de la UAT generar acido láctico a partir de desechos tequileros.  
MAS SOBRE LA UAT.



EL MERCURIO

Obtiene UAT el premio iberoamericano u-GOB por innovaciones tecnológicas.



Expreso

Proponen generar acido láctico con desecho tequilero.



Expreso

Harían acido láctico de la vinaza tequilerera.



EL MANANA

Propone estudiante generar acido láctico con desechos del tequila.

17 de abril

## Propone estudiante de la UAT generar ácido láctico a partir de desechos tequileros

● Con el propósito de contribuir al cuidado del medioambiente y a la vez crear un producto con valor agregado, que sea benéfico para la industria alimentaria, Linda Michel Martínez Castillo, estudiante de la Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa-Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), propuso crear ácido láctico a partir de los desechos que genera la producción del tequila.



## MÁS SOBRE LA UAT:



-Linda Michel Martínez Castillo comentó que la propuesta forma parte del trabajo de tesis "Vinazas de la industria tequilera para la obtención de medios nutritivos económicos y aditivos alimentarios", que realiza en la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos que imparte la UAMRA.

-Dijo que el propósito es caracterizar y aprovechar las vinazas tequileras, es decir los residuos líquidos de la destilación, en la producción biotecnológica de ácido láctico, utilizando diferentes cepas de lactoba-

ciós y diferentes tecnologías de fermentación.

-Explicó que el ácido láctico se convierte en un aditivo alimentario muy importante debido a que aporta muchos beneficios a los alimentos; por ejemplo, ayuda a mantener las características del alimento por mucho más tiempo y también facilita la preparación.

-Mencionó que la asesora de su trabajo de tesis es la Dra. Guadalupe Bustos Vázquez, de la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante, y el proyecto de investigación pretende evitar la contaminación al medio ambiente causada por la generación de residuos y usarlos para crear un nuevo producto que tenga un alto valor agregado.



# UAT EL MERCURIO

## Obtiene UAT el premio iberoamericano u-GOB por innovaciones tecnológicas

El director el Centro de Investigaciones Sociales (CIS UAT) e investigador de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), Dr. Fernando Ortiz Rodríguez, recibió el Premio u-GOB por el proyecto "App covid para autodiagnóstico".

Otorgado por el Laboratorio de Innovación y Transformación Digital por Mejores Gobiernos en Iberoamérica (u-GOB Lab), este premio reconoce a los mejores proyectos de innovación pública a nivel federal, estatal y municipal en Iberoamérica.

El investigador universitario fue acreedor del galardón por su trabajo en el desarrollo de esta aplicación, realizada en conjunto con el Gobierno de Tamaulipas, la cual constituye un esfuerzo para disminuir los contagios de Covid-19 a través de las siguientes acciones: comunica de manera ubicua a los ciudadanos tamaulipecos

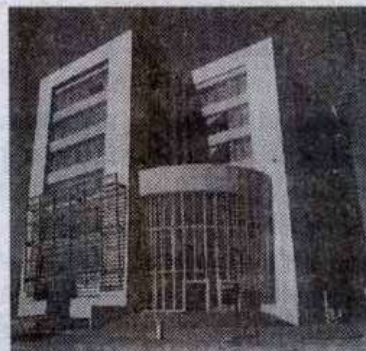


FOTO: ESPECIAL



FOTO: ESPECIAL



en sus teléfonos móviles, genera un diagnóstico de posible infección y también brinda alertas de auto-cuidado.

Dicho proyecto obtuvo la evaluación positiva del panel de expertos en la categoría Innovación en Salud, Orden Autónomo Estatal.

Cabe mencionar que los Pre-

mios u-GOB 2021 a la Innovación Pública fueron realizados de manera virtual, otorgando premios y reconocimientos a los mejores treinta proyectos en los ámbitos municipal, estatal y federal en Iberoamérica, los cuales son capaces de transformar, para bien, la vida de los ciudadanos.



UAT



# Proponen generar ácido láctico con desecho tequilero

Con el propósito de contribuir al cuidado del medioambiente y a la vez crear un producto con valor agregado, que sea benéfico para la industria alimentaria, Linda Michel Martínez Castillo, estudiante de la Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa-Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), propuso crear ácido láctico a partir de los desechos que genera la producción del tequila.

Linda Michel Martínez Castillo comentó que la propuesta forma parte del trabajo de tesis "Vinazas de la industria tequilera para la obtención de medios nutritivos económicos y aditivos alimentarios", que realiza en la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos que imparte la UAMRA.

Dijo que el propósito es caracterizar y aprovechar las vinazas tequileras, es decir los residuos lí-



**ESTUDIANTE PROPONE** crear ácido láctico a partir de los desechos que genera la producción del tequila

quidos de la destilación, en la producción biotecnológica de ácido láctico, utilizando diferentes cepas de lactobacilos y diferentes tecnologías de fermentación.

Explicó que el ácido láctico se convierte en un aditivo alimentario muy importante debido a que aporta muchos beneficios a los alimentos; por ejemplo, ayuda a mantener las características del alimento por mucho más tiempo y también faci-

lita la preparación.

Mencionó que la asesora de su trabajo de tesis es la Dra. Guadalupe Bustos Vázquez, de la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante, y el proyecto de investigación pretende evitar la contaminación al medio ambiente causada por la generación de residuos y usarlos para crear un nuevo producto que tenga un alto valor agregado.



IUAT

VERDAD, BELLEZA, FORTALEZA



# Harían ácido láctico de la vinaza tequilera

EN PROYECTO DE TESIS DE LA MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PROPONE ESTUDIANTE DE LA UAT GENERAR ÁCIDO LÁCTICO A PARTIR DE ESOS DESECHOS

STAFF  
EXPRESO-LA RAZÓN

Con el propósito de contribuir al cuidado del medioambiente y a la vez crear un producto con valor agregado, que sea benéfico para la industria alimentaria, Linda Michel Martínez Castillo, estudiante de la Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa-Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), propuso crear ácido láctico a partir de los desechos que genera la producción del tequila.

Linda Michel Martínez Castillo comentó que la propuesta forma parte del trabajo de tesis "Vinazas de la industria tequilera para la obtención de medios nutritivos económicos y aditivos alimentarios", que realiza en la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos que imparte la UAMRA.

Dijo que el propósito es caracterizar y aprovechar las vinazas tequileras, es decir los residuos líquidos de la destilación, en la pro-

ducción biotecnológica de ácido láctico, utilizando diferentes cepas de lactobacilos y diferentes tecnologías de fermentación.

## EL DATO

Estos subproductos de la fermentación y la destilación son de color café oscuro y tienen un olor a miel, son de pH ácido y tienen un alto contenido de materia orgánica.

Bustos Vázquez, de la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante, y el proyecto de investiga-

ción pretende evitar la contaminación al medio ambiente causada por la generación de residuos y usarlos para crear un nuevo producto que tenga un alto valor agregado.

"En este caso se va hacer un proceso biotecnológico para aprovechar estos residuos, principalmente la vinazas, para usarlos en una fuente de nutrientes. Las vinazas se van a obtener de una industria tequilera ubicada en el municipio de González, Tamaulipas, y se va trabajar con dos lactobacilos", detalló.

Explicó que la producción de tequila es muy importante en México, pero esta actividad genera grandes cantidades de bagazo durante la destilación de los agaves para producir el mezcal.

"En Tamaulipas hay veintinueve municipios con siembra de agave y dieciocho empresas que se dedican a la producción de tequila, mezcal y miel de agave; uno de los residuos de este proceso son las vinazas, las cuales resultan de la destilación y fermentación del tequila".



OBTENDRÍAN A las vinazas: tequilera medios nutritivos económicos y aditivos alimentarios".





EN LA UAT

## Propone estudiante generar ácido láctico con desechos del tequila

En proyecto de tesis de la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos

EL MAÑANA / STAFF  
Ciudad Victoria, Tam.

Con el propósito de contribuir al cuidado del medioambiente y a la vez crear un producto con valor agregado, que sea benéfico para la industria alimentaria, Linda Michel Martínez Castillo, estudiante de la Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa-Aztlán (UAMRA) de la Universi-

dad Autónoma de Tamaulipas (UAT), propuso crear ácido láctico a partir de los desechos que genera la producción del tequila.

Linda Michel Martínez Castillo comentó que la propuesta forma parte del trabajo de tesis "Vinazas de la industria tequilera para la obtención de medios nutritivos económicos y aditivos alimentarios", que realiza en la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos que imparte la UAMRA.

Dijo que el propósito es caracterizar y aprovechar las vinazas tequileras, es decir los residuos líquidos de la destila-



Estudiantes de la UAT investigan el aprovechamiento de productos para la industria alimentaria.

ción, en la producción biotecnológica de ácido láctico, utilizando diferentes cepas de lactobacilos y diferentes tecnologías de fermentación.

Explicó que el ácido láctico se convierte en un aditivo ali-

mentario muy importante debido a que aporta muchos beneficios a los alimentos; por ejemplo, ayuda a mantener las características del alimento por mucho más tiempo y también facilita la preparación.