



Universidad Autónoma de Tamaulipas
“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

IUAT



EXPLORA LA UAT PROTEINAS EN INSECTOS PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS.

Explora UAT proteínas en insectos para las aplicaciones alimentarias.

Explora UAT insectos para elaborar alimentos.

Explora UAT alternativas alimentarias.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias.

Explora la UAT las proteínas en insectos.

4 de enero



IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROGRESO



EXPLORA LA UAT PROTEÍNAS EN INSECTOS PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

"Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles", comentó.

"Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente", agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, "se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere", indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

"Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano", aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, "porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores", apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. "Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos", dijo.

"El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación", concluyó.



Explora UAT proteínas en insectos para las aplicaciones alimentarias

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.



UAT

ROAD, BELLEZA, PROGRESO



FOTO: ESPECIAL

Comentó que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre

la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender al-

gunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.



UAT

ROAD, BELLEZA, PROGRESO





Explora UAT insectos para elaborar alimentos

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de

UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

"Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles", comentó.

"Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente", agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, "se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere", indicó.



Explora UAT alternativas alimentarias

ESPECIALISTAS ANALIZAN LAS PROTEÍNAS DE INSECTOS COMESTIBLES QUE PODRÍAN SER UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



IUAT

STAFF
EXPRESO-LA RAZÓN

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este

caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles

en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y

sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del Intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la

UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el testista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

Foto: Staff • Expreso-La Razón

EL DATO

1 Se exploran las proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente

UAT

LA



PRENSA



CD. VICTORIA, Tam.,
3 de enero del 2021.

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

"Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que

le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles", comentó.

"Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente", agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, "se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere", indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

"Encontramos que sí hay digestibilidad de esas

proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano", aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, "porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores", apuntó.

Por su parte, el tesisista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. "Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos", dijo.

"El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación", concluyó.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROMERD

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias

PARA APLICARLAS EN ALIMENTOS

Explora la UAT las proteínas en insectos

Se vincula la máxima casa de estudios del Estado con instituciones de otras entidades

EL MAÑANA / STAFF
Cd. Victoria, Tam.

Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

"Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayu-



La UAT es sede de investigadores que provienen de otras instituciones de nivel superior.

den en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles", comentó.

"Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente", agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, "se le ponen enzimas comerciales, que se

parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere", indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulin de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

"Encontramos que si hay digestibilidad de esas protei-

nas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano", aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, "porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores", apuntó.

Por su parte, el tesisista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. "Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos", dijo.

"El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación", concluyó.



IUAT

VERDAD, JUSTICIA, FIDELIDAD

