



Universidad Autónoma de Tamaulipas  
“Verdad, Belleza, Probidad”

# Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

# IUAT



Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul.

MAS SOBRE LA UAT:

Busca UAT hacer en nuggets carne de la jaiba azul.

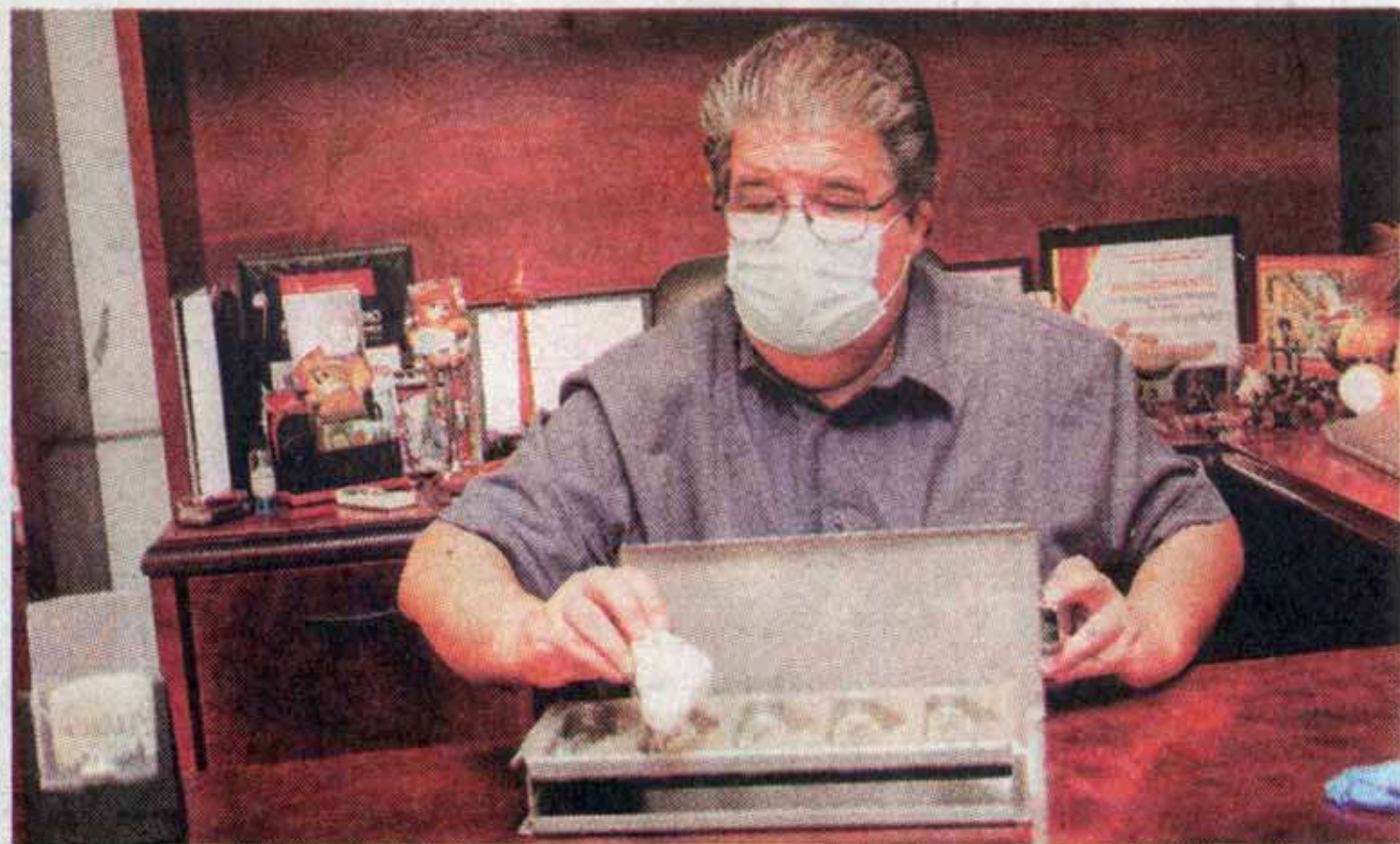
Hacen nuggets de la carne de la jaiba azul.

Producirán nuggets con la carne de jaiba azul.

21 de agosto



## Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul



● Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) plantean el aprovechamiento de la carne poco utilizada de la jaiba azul, transformándola en un nugget que sea más atractivo para los consumidores.

CIUDAD VICTORIA,  
TAMAULIPAS.-



## MÁS SOBRE LA UAT:



-Por este trabajo, dos especialistas de la UAT, los doctores Rocío Margarita Uresti Marín y José Alberto Ramírez de León, y uno del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA) Unidad Querétaro, el Dr. Gonzalo Velázquez de la Cruz, obtuvieron el título de registro de diseño industrial número 60979 del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) denominado: "Modelo industrial de nuggets en forma de jaiba".

-Al respecto, el Dr. José Alberto Ramírez de León explicó que Tamaulipas es uno de los principales

productores de jaiba en el país, y que específicamente la laguna Madre lo es en jaiba azul. "Se reproduce en esa zona, y la comercialización se lleva a cabo de Tamaulipas al interior del país, pero también se exporta; la jaiba azul es muy apreciada en Estados Unidos".

-El investigador universitario dijo que el proyecto nació por una propuesta de empresarios que buscaban variantes en los derivados de la jaiba.

-Explicó que, a diferencia de los productos cárnicos tradicionales, en los que la carne se procesa en crudo y permite desarrollar embutidos, en el caso de la jaiba no es así, ya que el método de sacrificio es por cocción en agua caliente, y de la carne cocida de la jaiba no se pueden hacer productos reestructurados.





# Busca UAT hacer en nuggets carne de la jaiba azul

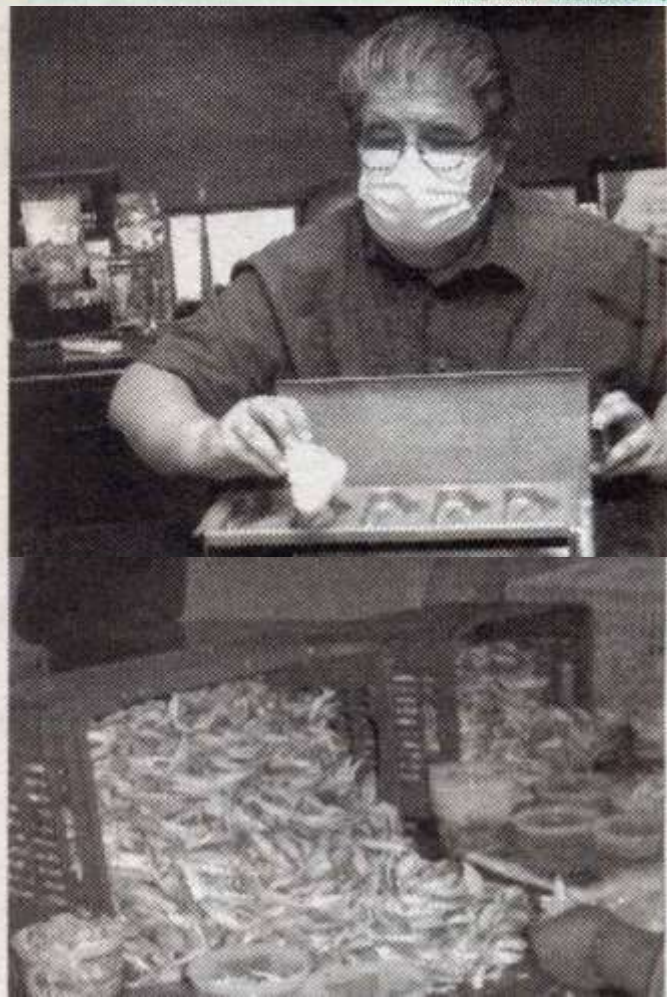
Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) plantean el aprovechamiento de la carne poco utilizada de la jaiba azul, transformándola en un nugget que sea más atractivo para los consumidores.

Por este trabajo, dos especialistas de la UAT, los doctores Rocío Margarita Uresti Marín y José Alberto Ramírez de León, y uno del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología

Avanzada (CICATA) Unidad Querétaro, el Dr. Gonzalo Velázquez de la Cruz, obtuvieron el título de registro de diseño industrial número 60979 del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) denominado: "Modelo industrial de nuggets en forma de jaiba".

Al respecto, el Dr. José Alberto Ramírez de León explicó que Tamaulipas es uno de los principales productores de jaiba en el país, y que específicamente la laguna Madre lo es en jaiba azul: "Se reproduce en esa zona, y la comercialización se lleva a cabo de Tamaulipas al interior del país, pero también se exporta; la jaiba azul es muy apreciada en Estados Unidos".

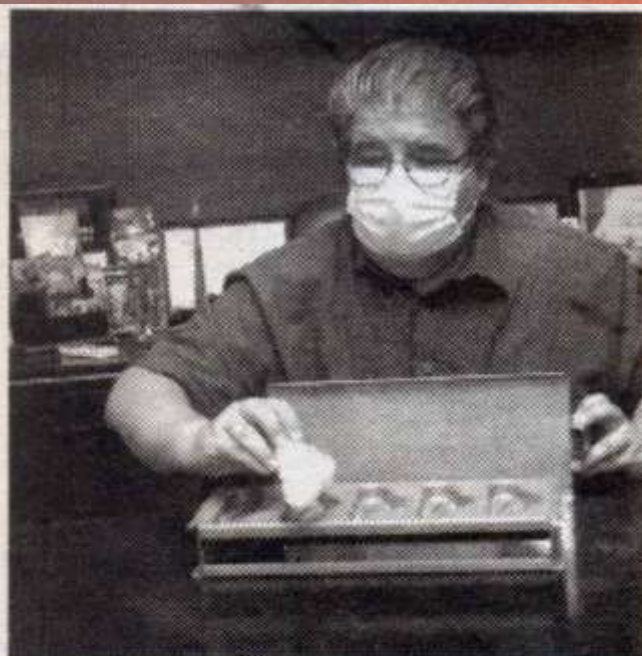
El investigador universitario dijo que el proyecto nació por una propuesta de empresarios que buscaban variantes en los derivados de la jaiba.



**TRABAJO DE**  
investigadores obtiene el registro del modelo industrial en el IMPI



# Hacen nuggets de la carne de la jaiba azul



reestructurado, por lo que desarrollamos técnicas alternativas hasta que logramos un proceso para obtener un nugget", detalló.

El proceso desarrollado permite obtener el producto en forma de jaiba, para lo cual se emplean moldes elaborados por una empresa española. Se introduce la carne, se cierran bien y se someten a cocción por inmersión para obtener los nuggets.

"Tenemos la patente del diseño del producto y del molde, que es el diseño de utilidad, y estamos patentando la forma de hacer el proceso, que es único. Estamos en espera de la patente del nugget y, una vez logrado, buscaremos la forma de comercializar el producto", indicó el investigador de la UAT.

Por otro lado, señaló que en Tamaulipas hay poco trabajo de investigación sobre la jaiba, y en ese contexto buscaron la vinculación con expertos del Centro de Investigaciones Científicas de España, que tienen mucha experiencia en el campo de los crustáceos. "Llevamos un liderazgo a nivel internacional en procesar este tipo de productos, y esperamos que pueda ser transferido al sector productivo y que sea posible comercializarlo", agregó.

Finalmente, comentó que este proyecto es resultado de la experiencia de investigación en la UAT, que ha dado lugar a la elaboración de productos como jamón de pescado, jamón y salchicha de camarón, entre otros.



Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul



Laguna Madre



INVESTIGADORES DE la UAT elaboran Nuggets de carne de jaiba azul

nominado: "Modelo industrial de nuggets en forma de jaiba".

Al respecto, el Dr. José Alberto Ramírez de León explicó que Tamaulipas es uno de los principales productores de jaiba en el país, y que específicamente la laguna Madre lo es en jaiba azul: "Se reproduce en esa zona, y la comercialización se lleva a cabo de Tamaulipas al interior del país, pero también se exporta: la jaiba azul es muy apreciada en Estados Unidos".

El investigador universitario dijo que el proyecto nació por una propuesta de empresarios que buscaban variantes en los derivados de la jaiba.

Explicó que, a diferencia de los productos cárnicos tradicionales, en los que la carne se procesa en crudo y permite desarrollar embutidos, en el caso de la jaiba no es así, ya que el método de sacrificio es por cocción en agua caliente, y de la carne cocida de la jaiba no se pueden hacer productos reestructurados.

"El mercado de la jaiba es muy cautivo, los animales son muy pequeños, se vende la carne a granel o bien hay un pequeño mercado en el que se vende por pieza. En nuestro caso, nos enfocamos en la carne sobrante, la que no tiene tanta calidad, y trabajamos para obtener un

TRABAJO DE INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE TAMAULIPAS OBTIENE EL REGISTRO DEL MODELO INDUSTRIAL EN EL IMPI

STAFF EXPRESO-LA RAZON

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) plantean el aprovechamiento de la carne poco utilizada de la jaiba azul, transformándola en un nugget que sea más atractivo para los consumidores.

Por este trabajo, dos especialistas de la UAT, los doctores Rocío Margarita Uresti Marín y José Alberto Ramírez de León, y uno del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA) Unidad Querétaro, el Dr. Gonzalo Velázquez de la Cruz, obtuvieron el título de registro de diseño industrial número 60979 del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) de-



# UAT EL MANANA

## UAT DESARROLLA PROYECTO

# Producirán nuggets con la carne de jaiba azul

**TRABAJO** de investigadores obtiene el registro del modelo industrial en el IMPI

obtuvieron el título de registro de diseño industrial número 60979 del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) denominado: "Modelo industrial de nuggets en forma de jaiba".

Al respecto, el Dr. José Alberto Ramírez de León explicó que Tamaulipas es uno de los principales productores de jaiba en el país, y que específicamente la laguna Madre lo es en jaiba azul: "Se reproduce en esa zona, y la comercialización se lleva a cabo de Tamaulipas al interior del país, pero también se exporta; la jaiba azul es muy apreciada en Estados Unidos".

El investigador universitario dijo que el proyecto nació por una propuesta de empresarios que buscaban variantes en los derivados de la jaiba.

Explicó que, a diferencia de los productos cárnicos tradicionales, en los que la carne se procesa en crudo y permite desarrollar embutidos, en el caso de la jaiba no es así, ya que el mé-

todo de sacrificio es por cocción en agua caliente, y de la carne cocida de la jaiba no se pueden hacer productos reestructurados.

"El mercado de la jaiba es muy cautivo, los animales son muy pequeños, se vende la carne a granel o bien hay un pequeño mercado en el que se vende por pieza. En nuestro caso, nos enfocamos en la carne sobrante, la que no tiene tanta calidad, y trabajamos para obtener un reestructurado, por lo que desarrollamos técnicas alternativas hasta que logramos un proceso para obtener un nugget", detalló.

El proceso desarrollado permite obtener el producto en forma de jaiba, para lo cual se emplean moldes elaborados por una empresa española. Se introduce la carne, se cierran bien y se someten a cocción por inmersión para obtener los nuggets.

"Tenemos la patente del diseño del producto y del mol-



Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul



Investigadores de la UAT trabajan en un proyecto para procesar la carne de la jaiba azul.



de, que es el diseño de utilidad, y estamos patentando la forma de hacer el proceso, que es único. Estamos en espera de la patente del nugget y, una vez logrado, buscaremos la forma de comercializar el producto", indicó el investigador de la UAT.

Por otro lado, señaló que en Tamaulipas hay poco trabajo de investigación sobre la jaiba, y en ese contexto buscaron la vinculación con expertos del Centro de Investigaciones Científicas de España, que tienen mucha experiencia en el

campo de los crustáceos.

"Llevamos un liderazgo a nivel internacional en procesar este tipo de productos, y esperamos que pueda ser transferido al sector productivo y que sea posible comercializarlo", agregó.

Finalmente, comentó que este proyecto es resultado de la experiencia de investigación en la UAT, que ha dado lugar a la elaboración de productos como jamón de pescado, jamón y salchicha de camarón, entre otros.

EL MAÑANA / STAFF

Cd. Victoria, Tam.

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) plantean el aprovechamiento de la carne poco utilizada de la jaiba azul, transformándola en un nugget que sea más atractivo para los consumidores.

Por este trabajo, dos especialistas de la UAT, los doctores Rocío Margarita Uresti Marín y José Alberto Ramírez de León, y uno del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA) Unidad Querétaro, el Dr. Gonzalo Velázquez de la Cruz,