

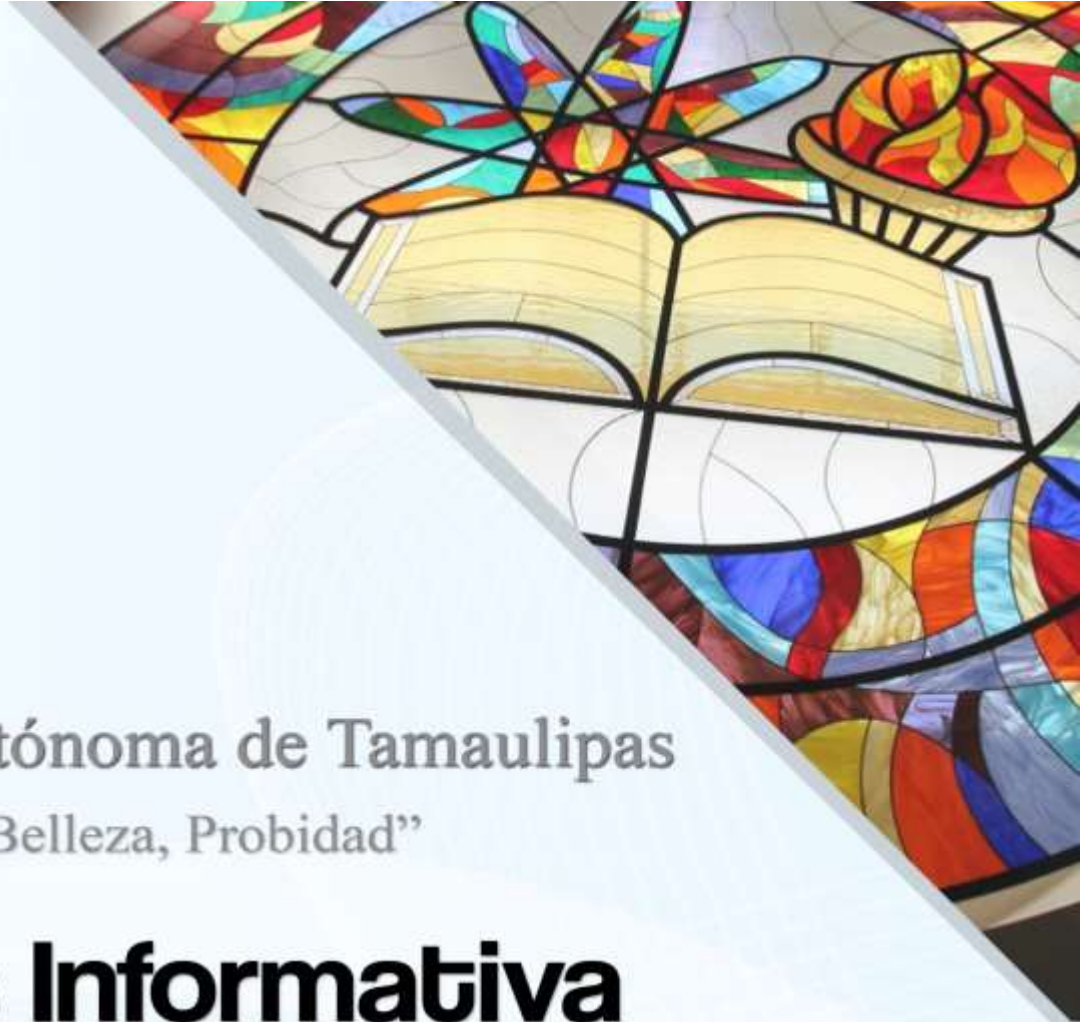


Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional



IUAT

METRO NOTICIAS
www.metronoticias.com.mx

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

CNT Centro
Noticias
Tampoco se
Tampoco se

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

 **SUMARIO**

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

 **Ei Redactor**
de todo lo que pasa

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

Agosto 23

IUAT



- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul



- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul



- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

UAT

HOYT.am

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

LA VERDAD
DE TAMAULIPAS

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

50
AÑOS
EL GRÁFICO
LA INFORMACIÓN ES NUESTRA FUERZA

- La UAT inicia clases en modalidad a distancia
- Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes
- Desarrolla UAT proyecto para transformar en nuggets la carne de jaiba azul

La UAT inicia clases en modalidad a distancia



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.

Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Instituto de Ecología Aplicada

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

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



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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia

La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.



Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Instituto de Ecología Aplicada

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.

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.

“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 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.



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.

Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.



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”.

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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia

La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.



Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

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.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

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



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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia

La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.



Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Instituto de
Ecología
Aplicada

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.

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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.

Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

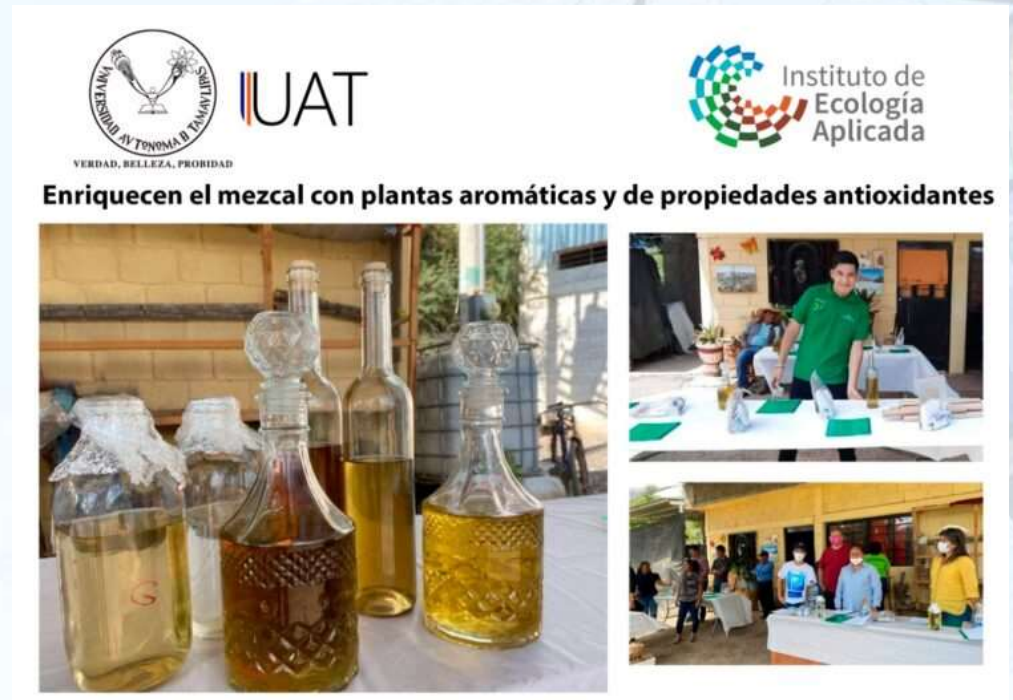
Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

UAT

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



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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia

La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.



Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



IUAT



Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.

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”.



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






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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.

Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

UAT

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



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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia

La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.



Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Instituto de
Ecología
Aplicada

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.

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.

“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 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.

La UAT inicia clases en modalidad a distancia



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) comenzará el ciclo escolar del período Otoño 2021-3 en modalidad a distancia en todas sus unidades académicas, facultades y escuelas preparatorias distribuidas en las distintas sedes de las zonas Norte, Centro y Sur del estado.

Lo anterior fue confirmado por el Rector, Ing. José Andrés Suárez Fernández, en su mensaje de bienvenida a la comunidad docente y estudiantil con motivo de iniciar este lunes 23 de agosto las clases del período escolar en todos sus planteles.

“Daremos inicio en la modalidad a distancia y esperamos que más adelante se den las condiciones propicias para regresar de manera gradual a nuestras actividades académicas presenciales, en apego a las disposiciones sanitarias en la nueva normalidad”, expresó el Rector.

El máximo directivo de la UAT dio la bienvenida a la población estudiantil que reanuda sus clases, reconociéndoles el compromiso, la dedicación y el gran esfuerzo que han hecho para continuar su educación con el uso de las plataformas tecnológicas ante los retos de la contingencia epidemiológica.

De la misma manera, dijo que la Universidad recibe con gran entusiasmo al estudiantado de nuevo ingreso, a quienes agradeció su confianza por elegir a la UAT y les deseó el mayor de los éxitos en este período que comienzan.

Reconoció asimismo el esfuerzo conjunto de las diferentes dependencias educativas de la Universidad y destacó el esfuerzo y la dedicación que ha realizado el personal docente al actualizarse en las nuevas tecnologías utilizadas en la enseñanza, además de su invaluable labor de apoyo y acompañamiento al alumnado.

Reiteró a la comunidad estudiantil su agradecimiento por la confianza en la Universidad y el compromiso que tiene la casa de estudios de seguir avanzando ante las adversidades, para brindar una educación de calidad y excelencia.

Por otro lado, el Rector informó que, como parte de las acciones para un regreso gradual, responsable y seguro a las actividades presenciales, las escuelas, facultades y unidades académicas de la Universidad están atendiendo las especificaciones que establece la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), para tener escuelas seguras en la prevención de contagios de COVID-19, y así garantizar en la medida de lo posible el cuidado de la salud de estudiantes, docentes y trabajadores universitarios.

Por último, exhortó a la comunidad universitaria a seguir atendiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias y a mantenerse informada de las disposiciones y comunicados de la Rectoría a través de los medios oficiales de la UAT, como son el correo institucional, el portal web www.uat.edu.mx y las redes sociales de la casa de estudios.

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Duraznos del municipio de Miquihuana, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitarios para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yerbanís, laurel de la sierra, oreganillo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.

El investigador añadió que las plantas utilizadas brindan compuestos antioxidantes, aromas y tonalidades al mezcal, lo cual modifica las características generales del destilado y promueve un valor agregado al producto.

“Estos son resultados de investigaciones que presentan alternativas para que la comunidad y los productores de mezcal conozcan el potencial de los recursos vegetales para el desarrollo de productos regionales, estimulando la participación social, comunicando las técnicas y procesos necesarios para las buenas prácticas”, apuntó.

Puntualizó que estas actividades pueden generar mayor participación de las comunidades e impulsar el desarrollo de más productos relacionados con los destilados que se trabajan en las regiones de Tamaulipas.

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.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

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



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.

“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 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.