



VERDAD, BELLEZA, PROBIDAD

UAT

Universidad Autónoma
de Tamaulipas

Síntesis Informativa

Dirección de Comunicación Institucional



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



ESTUDIA LA UAT NUEVOS COMPUESTOS EN ESPECIES DE INSECTOS COMESTIBLES.

Expreso

Estudian especies de insectos comestibles.

Expreso

Estudia UAT insectos que son alimento.

LA PRENSA

Estudia la UAT nuevos compuestos en especies de insectos comestibles.

EL MAÑANA
División de Investigación y Estudios Sociales

Estudia la Universidad insectos comestibles.

3 de agosto



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Estudia la UAT nuevos compuestos en especies de insectos comestibles.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

ELCINCO.MX Año 18, Número 7876
● PERIODICO CINCO ● PERIODICO SINCO

JUEVES 03
DE AGOSTO DE 2023

CINCO

ESTUDIA LA UAT NUEVOS COMPUESTOS EN ESPECIES DE INSECTOS COMESTIBLES

PRESENTAN AVANCES SOBRE LAS APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS

Ciudad Victoria, Tamaulipas.

En respuesta a las iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas.

Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias, al presentar los avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como chiva del encino (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante de la UAT.

En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición.

Durante el evento organizado en coordinación con la Universidad Autónoma de Nuevo

León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de químicos con potencial antioxidante que posee.

Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes.

El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

Agregó que se están estudiando los entomocinéticos de la chiva del encino, es decir, aquellos compuestos que están dentro del insecto y provienen de las dietas o son sintetizados de forma endógena, pero que son metabolitos de bajo peso molecular y tienen funcionalidades en diferentes situaciones fisiológicas, ecológicas, o que tienen el potencial de ser compuestos bioactivos, como es el caso de los antioxidantes o antiinflamatorios, puesto que se han detectado elementos que tienen la función de regular la presión arterial y la diabetes.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Especial • Expreso-La Razón

ESPECIES DE insectos tienen nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano

• EN LA UAT

Estudian especies de insectos comestibles

PRESENTAN LOS AVANCES SOBRE LAS APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS DEL INSECTO CONOCIDO COMO CHIVA DEL ENCINO

STAFF
EXPRESO-LA RAZÓN

En respuesta a las iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas.

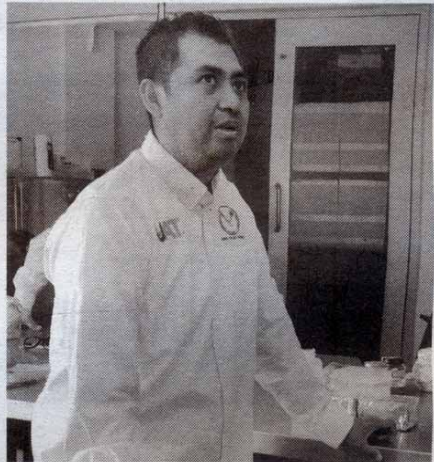
Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias, al presentar los avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como chiva del encino (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante de la UAT.

En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición.

Durante el evento organizado en coordinación con la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de químicos con potencial antioxidante que posee.

Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes.

El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de



DR. JORGE Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias

asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

Agregó que se están estudiando los entomocúmulos de la chiva del encino, es decir, aquellos compuestos que están dentro del insecto y provienen de las dietas o son sintetizados de forma endógena, pero que son metabolitos de bajo peso molecular y tienen funcionalidades en diferentes situaciones fisiológicas, ecológicas, o que tienen el potencial de ser compuestos bioactivos, como es el caso de los antioxidantes o antiinflamatorios, puesto que se han detectado elementos que tienen la función de regular la presión arterial y la diabetes.

Explicó que todos estos aspectos se han logrado a lo largo de ocho años de investigación y que actualmente trabajan en el aprovechamiento de la especie para la alimentación.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

Estudia UAT insectos que son alimento

LA INVESTIGACIÓN ESTÁ ASOCIADA AL DESARROLLO SUSTENTABLE POR LO QUE ESPECIALISTAS DE LA CASA DE ESTUDIOS HAN DESCUBIERTO ESPECIES DE INSECTOS CON NUEVOS COMPUESTOS

E STAFF
EXPRESO-LA RAZÓN

En respuesta a iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas.

Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias, al presentar los avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como chiva del encino (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante de la UAT.

En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición.

Durante el evento organizado en coordinación

EL DATO

• En la chiva del encino se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición



INVESTIGACION

ESTUDIA LA UAT NUEVOS COMPUESTOS EN ESPECIES DE INSECTOS COMESTIBLES

con la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de químicos con potencial antioxidante que posee.

Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes.

El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

Agregó que se están estudiando los entomofármacos de la chiva del encino, es decir, aquellos compuestos que están dentro del insecto y provienen de las dietas o son sintetizados de forma endógena, pero que son metabolitos de bajo peso molecular y tienen funcionalidades en diferentes situaciones fisiológicas, ecológicas, o que tienen el potencial de ser compuestos bioactivos, como es el caso de los antioxidantes o antiinflamatorios, puesto que se han detectado elementos que tienen la función de regular la presión arterial y la diabetes.

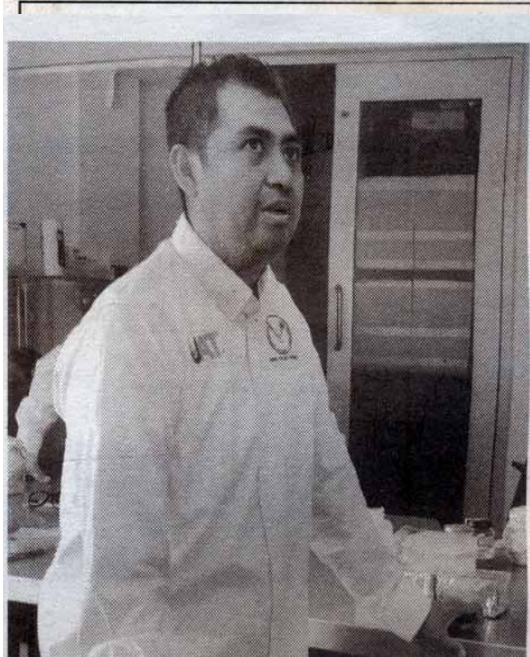
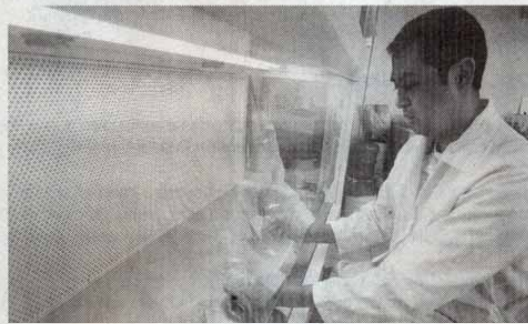
LA PRENSA



Estudia la UAT nuevos compuestos en especies de insectos comestibles

CD. VICTORIA, TAM: En respuesta a las iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos

que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas. Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias, al presentar



DR. JORGE Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias

los avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como chiva del encino (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante de la UAT. En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición. Durante el evento organizado en coordinación con la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de

químicos con potencial antioxidante que posee. Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes. El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

EL MAÑANA

Estudia la Universidad insectos comestibles

Se analiza la especie Chiva del Encino, la cual puede aportar alto valor nutrimental a la sociedad

ELMAÑANA/STAFF
Ciudad Victoria, Tam.

En respuesta a las iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas.

Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, al presentar los



La proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal.

avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como "Chiva del encino" (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria Mante de la UAT.

En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición.

Durante el evento organizado en coordinación con la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de químicos con potencial antioxidante que posee.

dante que posee.

Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes.

El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

Estudia la UAT nuevos compuestos en especies de insectos comestibles

Cd. Victoria, Tam.

En respuesta a las iniciativas planteadas por el rector Guillermo Mendoza Cavazos para realizar en la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) investigación asociada al desarrollo sustentable, especialistas de la casa de estudios están descubriendo en especies de insectos nuevos compuestos que podrían aportar una serie de beneficios al ser humano, desde la alimentación hasta el combate de enfermedades crónico-degenerativas.

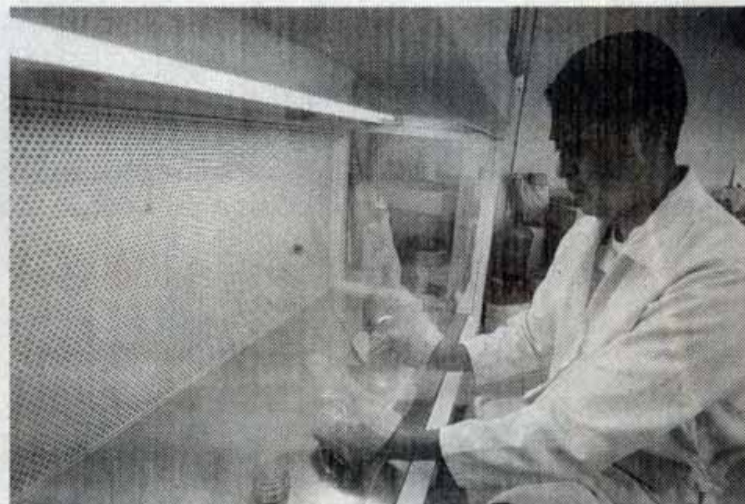
Lo anterior lo dio a conocer el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, experto en biotecnología y ciencias agropecuarias, al presentar los avances sobre las aplicaciones biotecnológicas del insecto conocido como chiva del encino (*Pterophylla beltrani*) en el Curso Internacional de Entomofagia que se desarrolló en la Unidad Académica Multidisciplinaria

Mante de la UAT.

En ese contexto, el investigador universitario destacó que se han descubierto en ese insecto 143 compuestos que no tenían registro, provenientes de plantas que pueden investigarse para verificar sus efectos en la salud o en la nutrición.

Durante el evento organizado en coordinación con la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, el Dr. Torres Castillo sostuvo que dicha especie es de interés para la industria de los alimentos debido a la producción de químicos con potencial antioxidante que posee.

Dijo que la proteína obtenida de los insectos puede ser usada en la alimentación humana y animal, además de convertir materiales en moléculas que



se pueden aprovechar como nutrimentos y también pueden ser funcionales para complicaciones metabólicas como la diabetes.

El investigador, cuya línea de generación de conocimiento es la biotecnología de plantas e insectos, señaló que estos animales han desarrollado la capacidad de consumir diferentes sustratos y de asimilar los compuestos producidos por las plantas, y que esas son las novedades que se están estudiando para conocer las diversas funcionalidades que se puedan aprovechar para beneficio humano.

Agregó que se están estudiando los entomoquímicos de la chiva del encino, es decir, aquellos compuestos que están dentro del insecto y provienen de las dietas o son sintetizados de forma endógena, pero que son metabolitos de bajo peso molecular y tienen funcionalidades en diferentes situaciones fisiológicas, ecológicas, o que tienen el potencial de ser compuestos bioactivos, como es el caso de los antioxidantes o antiinflamatorios, puesto que se han detectado elementos que tienen la función de regular la presión arterial y la diabetes.