

# ELABORACIÓN DE

Esta investigación ganó el Primer “Premio a la innovación” organizado por la Escuela Politécnica del Ejército (ESPE)

La mayonesa es una fuente alimenticia para el ser humano, pero debido a sus componentes principales, huevo y aceite, tiene la desventaja de producir aumento de peso y elevar la cantidad de colesterol en el organismo. Hoy en día el concepto de nutrición es más amplio, no solo se refiere a la labor nutritiva de los alimentos, sino que abarca también la prevención de enfermedades; y más aún, mejoran la salud de quien los consume. Los alimentos que cumplen estas funciones se denominan nutraceuticos, entre estos están

aquellos denominados prebióticos.

Los prebióticos contienen sustancias que no se digieren, como la fibra y la inulina, pero que benefician al intestino. La inulina participa en el crecimiento de bacterias “buenas” en el intestino como las llamadas bifidobacterias y los lactobacilos cuya actividad es competir con las bacterias perjudiciales y también se ha propuesto que refuerza el sistema de defensa (inmunológico)



*La mayonesa nutraceutica, tiene 40% menos de calorías, 43% menos de grasas y 80% más proteínas, por esto trae beneficios para la salud!*

# MAYONESA NUTRACÉUTICA

Nuevo tipo de mayonesa evita que subas de peso



de la persona. Por sus propiedades como almidón, se le ha dado varios usos en el proceso de alimentos como reemplazar harinas o grasas.

En la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Central del Ecuador se realizó una investigación con la finalidad de obtener un tipo de mayonesa que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales (en cuanto al olor y sabor) de la tradicional pero que no perjudique la salud. Para esto probaron reemplazar el aceite con la inulina.

En el estudio que desarrollaron los investigadores para obtener este producto, se realizaron pruebas con diferentes cantidades de inulina en reemplazo del aceite hasta obtener homogeneidad, es decir, textura,

espesor, consistencia, color, aroma y por supuesto el sabor de la mayonesa tradicional. Las pruebas también incluyeron estabilidad, esto significa que la mayonesa formulada resiste a los cambios de temperatura, al igual que la tradicional.

Gracias al estudio, se logró formular un tipo de mayonesa denominada nutracéutica, es decir que nutre, tiene propiedades preventivas, antigrasas y posiblemente aporte a las funciones inmunológicas. Se comprobó que la mayonesa nutracéutica, cuenta con un 40% menos de calorías, un 43% menos de grasas y 80% más de proteínas. Estas características dan beneficios a la salud, por ello se la puede consumir sin riesgo de engordar.

Este producto se puede consumir sin el riesgo de provocar daños como el sobrepeso por eso es apta para el consumo de diabéticos e hipertensos, sin perjudicar su salud.