



Presentó resultados de su investigación sobre caracterización nutrimental y proximal de semilla de tuna y xoconostle.

TecNM-Roque/DCOMyDIF.

María Beatriz Coyote Vásquez presentó examen profesional por la opción Titulación Integral Tesis con el trabajo “Caracterización nutrimental y proximal de semilla de tuna y xoconostle”, estando presentes los integrantes del Jurado, Presidente, Dr. César Leobardo Aguirre Mancilla, Secretario, Mtra. Adriana Ángeles Santos y, Vocales, M.C. Violeta Herrera Enciso y Dr. Juan Gabriel Ramírez Pimentel.

El trabajo de Coyote Vásquez tuvo el objetivo de “Caracterizar la composición proximal y mineral de las semillas de cuatro variedades de Opuntia (tuna y xoconostle), para valorar su potencial nutricional como suplemento alimenticio”.

Menciona en sus conclusiones que la variedad de Opuntia presentó elevado contenido de humedad en la harina de semilla de tuna fue la Bonda y las variedades que presentaron más bajo contenido fueron Rojo liso y Ulapa. Con relación al contenido de ceniza no se presentaron diferencias significativas por lo que los valores fueron similares.

La variedad de Opuntia (tuna Bonda) aporta los valores más altos de proteínas, fibra cruda, y de acuerdo a los requerimientos de ingesta diaria, cubren el 100% mientras que carbohidratos solo aporta el 15% del requerimiento diario.

Para los elementos de Fe, Zn y Cu encontró baja cantidad para cubrir el 100% del requerimiento diario para cada grupo de individuos mientras, que el contenido de Mn cubre totalmente los requerimientos diarios, para Ca, Mg y K al ser los de mayor aporte, se requieren cantidades bajas de la harina de semilla para cumplir con los requerimientos diarios.

Habiendo cumplido la sustentante con todos los requisitos establecidos, obtuvo el Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias, orgullosamente egresada de su alma mater, Tecnológico Nacional de México Roque.

