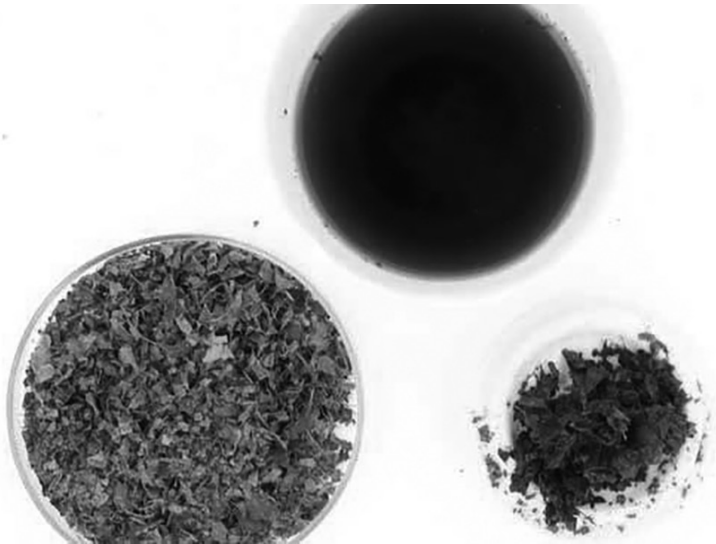


características potencialmente saludables, mediante la incorporación de extractos obtenidos de subproductos de la industria del café, como la cascarilla, el bagazo, el café verde y el café tostado. Para ello, se analizaron las características de dichos extractos con el fin de identificar aquellos con mayor potencial benéfico, aprovechando su capacidad antioxidante y sus propiedades biológicas, lo que representa una alternativa innovadora que integra salud, sustentabilidad y el aprovechamiento de residuos agroindustriales. En este estudio se encontró que el extracto de café verde presentó el mejor perfil de polifenoles en comparación con los extractos de cascarilla, bagazo y café tostado. Asimismo, se evaluó la actividad antioxidante de los cuatro extractos con el objetivo de determinar su capacidad para prevenir la oxidación de lípidos en la carne de cerdo. De manera complementaria, se realizaron ensayos enzimáticos relacionados con la inhibición de lipasa pancreática y alfa-glucosidasa, con el fin de identificar si un ingrediente puede ayudar a disminuir la digestión de grasas y azúcares, lo que podría traducirse en beneficios para el control metabólico.

Una vez incorporado el extracto de café verde en un producto de carne de cerdo, se evaluó su calidad fisicoquímica, encontrándose que este extracto fue capaz de prevenir la oxidación tanto de la grasa como de proteínas, sin provocar cambios significativos en el pH y el color del producto. Finalmente, el producto fue sometido a un proceso que permite simular lo que sucede durante la digestión, esto con el fin de evaluar la estabilidad de los compuestos polifenólicos. En esta parte de la investigación fue posible identificar 27 compuestos, tanto en el extracto de café verde como en el producto cárnico, de los cuales 12 se mantuvieron después de las condiciones simuladas de la digestión, lo que sugiere su potencial disponibilidad para ejercer efectos biológicos en el organismo.

*** Autoras(es): Wendy Alejandra Atondo Echeagaray, estudiante de Maestría en Ciencias del CIAD; Armida Sánchez Escalante, Rey David Vargas Sánchez, Gastór R. Torrescano Urrutia y Brisa del Mar Torres Martínez, investigadores(as) de la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal del CIAD.**



ACOMPÑAMIENTO TANATOLÓGICO

**¿ESTÁS ATRAVESANDO UN PROCESO DE DUELO
POR FALLECIMIENTO DE UN SER QUERIDO, POR
PÉRDIDA DE TU SALUD, UNA RELACIÓN O TU EMPLEO?**

NO TIENES QUE RECORRER ESTE CAMINO SOLO.

- SESIONES INDIVIDUALES: Acompañamiento
personalizado en tu proceso de duelo.

- TALLERES ESPECIALIZADOS:
Herramientas prácticas para la gestión emocional
y el crecimiento personal.

- CONFERENCIAS: Reflexiones profundas
sobre el duelo, la resiliencia y la vida.
Modalidad presencial y en línea.



Contacto: José de Jesús Elizarrarás Quiroz
Tanatólogo. Conferencista. Escritor. Investigador
Correo: mi.red.soc@gmail.com
WhatsApp: 6623322296



**Tu proceso de sanación comienza hoy.
Estoy aquí para acompañarte.**