



## **ELABORACIÓN DE PAPILLA ARTESANAL FORTIFICADA CON PROTEÍNA PARA PERSONAS DE EDAD AVANZADA.**

Ignacio Iván Álvarez Rodríguez<sup>1</sup>, Juana Elizabeth Elton Puente<sup>1</sup>, Roberto Augusto Ferriz Martínez<sup>1</sup>, Elba Orozco Estrada<sup>2</sup>, María Concepción Méndez Gómez Humarán<sup>1</sup> y Margarita Teresa de Jesús García Gasca<sup>1</sup>

1 Universidad Autónoma de Querétaro, 2 FCN. nch.pronut@gmail.com

En el año 2000 la población geriátrica representaba el 10% de la población mundial y para el 2050 se triplicará. La Secretaría de Salud reportó que la prevalencia de desnutrición en los adultos mayores es del 4% de los que viven en su domicilio, del 15 al 38% en los que están aislados y del 30 al 70% de los hospitalizados. La desnutrición, va a dar lugar a alteraciones de la composición corporal, alteración de la función de órganos y tejidos, aumento en costos y cambios en el curso evolutivo de la vejez, además parece ser que tiene peores implicaciones que el sobrepeso en esta población. El objetivo del trabajo fue elaborar artesanalmente un producto alimenticio de consistencia de papilla dirigido a esta población para complementar sus necesidades nutrimentales, de fácil deglución, que cumpla con los límites permitidos por la NOM-131-SSA-1-2012, de características sensoriales agradables, con fácil adaptación a la dieta habitual del consumidor y usando el método de envasado al vacío como método de conservación. La elaboración del producto y las pruebas microbiológicas se realizaron en las instalaciones de la Universidad Autónoma de Querétaro en la Facultad de Ciencias Naturales Campus Juriquilla, las pruebas del Análisis Químico Proximal (AQP) en laboratorio privado; resultando en el producto Grandcare® el cual no rebasó los límites permitidos de la NOM-131-SSA-1-2012 hasta por un mes, más barato y también resultó tener frente a su similar más cercano Ensure® menos carbohidratos, tres veces más proteína y tres veces menos cantidad de lípidos por cada 100g.