



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS PROFESIONALES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS

TESIS:
DESARROLLO DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO
A PROCESO PRODUCTIVO DE FÓRMULA
NUTRACÉUTICA INNOVADORA 3FNA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
INGENIERA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

PRESENTA:
TANIA RODRÍGUEZ GARCÍA

DIRECTOR:
M.C. MARIO SERGIO LERÍN CRUZ

COMISIÓN REVISORA:
LIC. JOSÉ ALFREDO REYES JUÁREZ
DR. LUIS RODOLFO PÉREZ REYES
C.P. JACOBO CHONG ESPINOSA

OAXACA DE JUÁREZ, OAXACA., DICIEMBRE DE 2022

ÍNDICE

	Pág.
RESUMEN.....	3
ABSTRACT.....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO 1.- GENERALIDADES.....	7
1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	8
1.2.- OBJETIVO GENERAL.....	9
1.3.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
1.4.- JUSTIFICACIÓN.....	9
1.5.- DELIMITACIÓN.....	10
1.6.- ALCANCE.....	10
1.7.- HIPÓTESIS.....	10
CAPÍTULO 2.- METODOLOGÍA.....	11
2.1.- FORMULACIÓN BASE.....	12
2.2.- ANÁLISIS NUTRIMENTAL Y DE LABORATORIO.....	12
2.3.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y DE ANAQUEL.....	13
2.4.- PRUEBA DE SENSIBILIDAD DE TIPO HEDÓNICO CON ANÁLISIS ESTADÍSTICO	13
CAPÍTULO III.- ANÁLISIS.....	15
3.1.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	16
3.2.- TRABAJO A FUTURO.....	22
CONCLUSIONES.....	22
AGRADECIMIENTOS.....	22
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	23

RESUMEN

Se elaboró una fórmula nutracéutica a base de 20 gramos de alga Kelp (Laminariales), la cual apoya en la contribución de los deportistas de alto rendimiento en su aumento de masa muscular, sin causar alteraciones en sus niveles de grasa, para poder sustituir el consumo de cárnicos y sus múltiples inconvenientes. Siguiendo este planteamiento, se llevaron a cabo pruebas con ingredientes y aditivos naturales, siendo respaldadas con actividades de pesaje, mezcla, molido, amasado, cocción, filtrado, estabilizado, pruebas de sensibilidad de tipo preliminar y pruebas estadísticas (análisis nutrimental, análisis microbiológico, etc.), siempre inclinándose por el uso de ingredientes 100% de origen natural. Obteniendo finalmente una fórmula de 600 mililitros que cumple el objetivo nutrimental deseado, además de ser un producto de fácil ingesta y con un adecuado envasado para su fácil manipulación de los deportistas.

Palabras clave: *Kelp, Deportistas, Naturales, Músculo.*

ABSTRACT

A nutraceutical formula was developed based on 20 grams of Kelp seaweed (Laminariales), which supports the contribution of high-performance athletes in their increase in muscle mass, without causing alterations in their fat levels, in order to be able to replace the consumption of meat and its multiple drawbacks. Following this approach, tests were carried out with natural ingredients and additives, supported by weighing, mixing, grinding, kneading, cooking, filtering, stabilizing, preliminary sensitivity tests and statistical tests (nutritional analysis, microbiological analysis, etc.), always leaning towards the use of 100% natural ingredients. Finally obtaining a 600-milliliter formula that meets the desired nutritional objective, in addition to being a product that is easy to ingest and with adequate packaging for easy handling by athletes.

Key words: *Kelp, Athletes, Natural, Muscle.*

INTRODUCCIÓN

Actualmente, una de las necesidades de los deportistas de élite y de la gente común es comer sano y mantenerse en su peso ideal, si a esta necesidad se le suma la falta de tiempo para preparar los alimentos por diversas condiciones de su vida diaria, se abre la oportunidad para crear una dieta perfecta, equilibrada y cuyo contenido sea fácil de transportar, estos deberán ser los requisitos para que esta nueva fórmula especial pueda cumplir con los sueños del usuario final. Esta investigación pretende realizar una variante de la original liderada por el Ing. José Miguel Repetto Manzano y el M.C. Mario Sergio Lerín Cruz a base del Alga Chlorella. Durante este trabajo se propone la generación de una mezcla nutracéutica a base de alga Kelp, debido a que esta planta cuenta con innumerables ventajas, como por ejemplo que su eficiencia fotosintética puede alcanzar teóricamente el 8%. Además, contiene aproximadamente un 45% de proteína, que sirve para que el deportista de alto rendimiento aumente su masa muscular sin elevar en ningún momento sus niveles de grasa corporal.

Con la fórmula presentada, se planea que el consumo de carne sea sustituido y con ello logrando que desaparezcan todos los inconvenientes que ocasiona la ingesta que este producto conlleva, esto siendo ejemplificado por el consumo indirecto de las hormonas de crecimiento que se le dan al ganado durante su proceso de crianza, de esta manera se pretende disminuir significativamente el riesgo de contraer alguna enfermedad de tipo cardiovascular; estas aportaciones hacen que la salud de los deportistas se vea beneficiada. Dando como resultado a que no se continúe con las actividades de promoción del consumo de alimentos que generen la presencia de colesterol en la sangre, con ello reduciendo las posibilidades en cuanto en aparición posterior de enfermedades se habla, siendo un ejemplo la hipertensión, este tipo de efectos negativos son originados en gran parte por el alto consumo de grasas saturadas en la dieta.

Dentro del mercado se puede observar la necesidad de proveer una fórmula que satisfaga las necesidades de los consumidores, siendo como resultado de una investigación a nivel mundial de los productos que se encuentran disponibles en el mercado, no existe uno solo que tenga las características de una papilla natural y tampoco con este tipo de ingredientes así como de nutrientes.

Para el diseño de la presente fórmula se optó siempre el objetivo utilizar solo los mejores ingredientes de origen natural y no artificial, estos deberán ser provistos en su mayoría por productores locales, buscando con ello contribuir al flujo económico de los pequeños comerciantes de la zona. Tratando otro punto importante, se identificó que los clientes prefieren consumir dentro de su dieta productos que deriven de un método de producción lo más natural posible, para lograr conservar así la calidad de origen de cada uno de los ingredientes; aunado a ello, se ha identificado que las mezclas ofertadas dentro del mercado no son lo suficientemente adecuadas para su consumo en cuanto al diseño de envase y presentación final del producto.

Existe una percepción errónea en el mercado acerca de algunas de las propiedades del alga Kelp, como el que se mencione que por sí sola normaliza los niveles azúcar en la sangre, y de que regula la presión arterial además de curar el cáncer. Además, también han surgido emisiones por demás sensacionalistas en donde se afirma, que se eliminan los metales pesados que el cuerpo acumula.

A pesar de todo ello se propone la utilización del alga Kelp en la presente fórmula, por todos los beneficios que proporciona al aumento de masa muscular magra. Se utiliza este ingrediente principal debido a los resultados obtenidos en los estudios realizados, en donde se demuestra que la administración de Kelp podría tener efectos antitumorales y de control de la hipertensión.

CAPÍTULO 1

GENERALIDADES

1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro de los múltiples inconvenientes de consumir carnes rojas se encuentra el hecho de que este excesivo hábito alimenticio se encuentra asociado tradicionalmente con el alto riesgo de que el ser humano puede desarrollar enfermedades de tipo cardiovascular, así como aumentar el colesterol, triglicéridos, desarrollar gota y hasta en ocasiones presentar ciertos tipos de cáncer. La escuela Harvard TH Chan de Salud Pública, de la Universidad de Harvard en los Estados Unidos, hizo un estudio en donde los investigadores utilizaron datos de salud de 53.553 mujeres incorporadas en el Estudio de salud de las Enfermeras de Estados Unidos y 27.916 hombres en el Estudio de Seguimiento de Profesionales de la Salud que estaban libres de enfermedad cardiovascular y cáncer al inicio del estudio. Observaron si los cambios en el consumo de carne roja entre 1986 y 1994 predecían la mortalidad entre los años 1994 y 2002, y si los cambios en este último periodo predecían la mortalidad entre 2002 y 2010. En sus resultados dio a conocer de manera reciente que las personas que habían aumentado su ración de consumo de carnes rojas durante un periodo de 8 años tenían más probabilidades de morir sobre aquellas personas del estudio que no aumentaron su ingesta de carnes rojas. De la misma manera también esa misma Universidad dio a conocer que las personas que disminuyeron su consumo de cárnicos y optaron por la ingesta de alternativas más saludables, a lo largo del tiempo terminaron por asociarse a una menor tasa de mortalidad. El consumo de cárnicos procesados es otro problema mucho más serio si de por si con lo anterior expuestos no bastaba, y es que el hecho de comer este tipo de alimentos procesados está directamente relacionado con la aparición de enfermedades como la diabetes tipo 2, el cáncer de colon, el cáncer de recto,

Es por ello que cada vez más y más deportistas de bajo, mediano y alto rendimiento cuidan su dieta y en su ingesta empiezan por sustituir el consumo de cárnicos por vegetales que complementen ese contenido proteico que les servirá para construir músculo, perder grasa y por ende, conservar su salud.

1.2.- OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un análisis estadístico al proceso productivo de la fórmula nutracéutica innovadora 1FNA que permita conocer cual es la que el cliente prefiere.

1.3.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar una formulación base que aporte la sustancia que cubra los requisitos de los deportistas.
- Realizar una metodología acorde a los requisitos estadísticos definidos
- Aplicar los cuestionarios correspondientes a deportistas de alto rendimiento
- Comprobar hipótesis

1.4.- JUSTIFICACIÓN

Todo ser humano sea o no deportista busca alternativas naturales y por lo tanto saludables para hacer rendir su desarrollo cotidiano, para ello sea hombre o mujer, deportista de alto rendimiento o no, busca cuidar su integridad física y psicológica. Si nos remontamos al estudio de las necesidades que hizo Abraham Maslow podemos identificar dentro de las necesidades fisiológicas que la alimentación, es una necesidad estrictamente básica.

Por lo anterior y ya enfocándose en la presente tesis profesional, todo individuo ya sea deportista de alto rendimiento o no, se preocupa por consumir alimentos de alta calidad todos los días; sin embargo, por la demanda de tiempo que requieren las actividades diarias, muchas veces resulta imposible llevar una dieta rigurosa y cuidada en cuanto al pesaje y al contenido se refiere, con ello podemos observar que aunque el deportista ponga énfasis y cuidado especial en los elementos de su dieta, se le dificulta el hecho de tener hábitos de alimentación saludables todo el tiempo; con ello se ve obligado a consumir en la mayoría de las ocasiones todo tipo de productos industrializados que satisfagan su demanda aún y cuando ello signifique el hecho de que desconozca el contenido exacto de esos alimentos, suplementos y complementos.

1.5.- DELIMITACIÓN

La presente tesis concentra estudios científicos que nos llevan a conocer cuáles son las preferencias que tienen los deportistas de alto rendimiento acerca de fórmulas nutracéuticas presentadas en esta tesis, así como conocer después del análisis estadístico correspondiente cuales son los porcentajes de preferencia, presentación, precio, etc, que la mayoría prefiere.

1.6 ALCANCE

El presente análisis se realizó gracias a la participación de los principales gimnasios de la Ciudad de Oaxaca de Juárez, Oaxaca, contando con el ingreso de respuestas de 500 deportistas de alto rendimiento, es decir, que entrenan al menos 2 horas diarias durante 6 días de la semana, consumiendo por lo menos 20 gramos de proteína por ingesta, por lo menos 4 veces por día. El resultado será contundente para conocer cuales son las preferencias organolépticas de estos atletas y poder comercializar el producto más adelante si la empresa así lo desea.

1.7.- HIPÓTESIS

H1.- Los panelistas encuentran a la mezcla que contiene el alga como la que tiene el más alto porcentaje de aceptación con respecto a las demás muestras.

H0.- Los panelistas encuentran a la mezcla que contiene el alga como la que tiene el más bajo porcentaje de aceptación con respecto a las demás muestras.

CAPÍTULO 2

METODOLOGÍA

METODOLOGÍA*

2.1.- FORMULACIÓN BASE.

Se llevó a cabo un análisis metodológico para hallar la fórmula que contenga elementos naturales y, con base en la mezcla de las porciones adecuadas, los pesos idóneos, así como los métodos de preparación que determinaron las concentraciones exactas, dando como resultado el cumplimiento de todos y cada uno de los estándares internacionales establecidos para las fórmulas proteicas que requieren los deportistas de alto rendimiento (20 gr de proteína por comida).

Durante toda la investigación se determinó la seguridad de los ingredientes en el consumo que tuvieron los 500 deportistas de alto rendimiento en la Ciudad de Oaxaca de Juárez, así como también se aseguró la compatibilidad entre los mismos ingredientes una vez que se concluyó cada etapa del proceso de producción (propiedades organolépticas), con la finalidad de evitar sabores, aromas, estructuras, y apariencias no deseadas.

Se llevaron a cabo ensayos con ingredientes y aditivos, actividades de pesaje, mezcla, molido, amasado, cocción y filtrado, asegurando su origen totalmente natural, lo mismo para las pruebas de sensibilidad de tipo preliminar para cada de las etapas del proceso, mezclando siempre los ingredientes más selectos previamente desinfectados.

2.2.- ANÁLISIS NUTRIMENTAL Y DE LABORATORIO.

Se realizaron todos los estudios requeridos en Laboratorio para establecer la Tabla

** **NOTA:** Para no alterar el procedimiento, la metodología deberá ser la misma, solo se sustituirá el tipo de ingrediente principal del que se trate la investigación en específico: Chlorella, Espirulina, Kombu o Kelp.*

Nutricional de la fórmula proteica (Análisis Bromatológico) y al término de esta actividad se añadieron los resultados al empaque y al embalaje en el producto prototipo final. Determinando en todo momento los análisis respectivos para especificar las cantidades exactas que proveen los ingredientes de la fórmula nutracéutica, apegándose siempre a las Normas Oficiales Mexicanas vigentes.

2.3.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y DE ANAQUEL

Se realizaron todos los estudios de inocuidad de alimentos que se establecen en las Normas Oficiales Mexicanas, mismos que sirvieron para conocer la vida útil en anaquel de la fórmula, esto sin perder la calidad higiénica sanitaria y sus propiedades organolépticas.

Asimismo, se determinaron que las concentraciones de bacterias coliformes y bacterias aerobias (bacterias patógenas predominantes en alimentos) fueran menores a las establecidas en la Ley.

Si bien existen límites permisibles, por tipo de producto, tipo de envasado y conservación (refrigeración, ambiente, al vacío, fresco, etc.) Una vez determinado que el producto no presenta concentraciones bacterianas superiores al límite, se decidieron hacer las pruebas pertinentes para conocer el estado del alimento, en cuanto a sabor, aroma y apariencia.

2.4.- PRUEBA DE SENSIBILIDAD DE TIPO HEDÓNICO CON ANÁLISIS ESTADÍSTICO.

Se realizó este análisis de tipo normalizado, y se llevaron a cabo las pruebas para esta fórmula proteica, haciendo énfasis en las reacciones que mostraban los encuestados, se llevó a cabo esta evaluación sensorial como parte del Control de Calidad y del Aseguramiento de la Calidad del proceso de producción

correspondiente, emitiendo un comparativo a partir de este nuevo producto para que se arrojen los datos estadísticos correspondientes de forma objetiva, conociendo así la opinión aleatoria de al menos 500 deportistas que entrenan 5 veces a la semana un promedio de al menos 2 horas diarias, y que llevan una dieta de consumo de 20 gramos de proteína diarios por al menos 3 ingestas.

CAPÍTULO 3

ANÁLISIS

3.1.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se diseñó una mezcla con base en ingredientes totalmente naturales, sin añadir ningún tipo de elemento artificial, como resultado se obtuvo un producto tipo papilla vegetal la cual se determinó completa y adecuada al alcance del objetivo general.

Se obtuvo después de los experimentos previos correspondientes, una fórmula nutracéutica natural a base del alga Kelp, la cual ayuda al consumidor en el aumento de la masa muscular sin incrementar sus niveles de grasa sustituyendo el consumo de carne de origen animal y de sus muchos inconvenientes.

Asimismo, se tuvo especial cuidado en seleccionar solo los ingredientes de mayor calidad, libres de grasas polisaturadas y que demostraron tener un resultado por demás satisfactorio en cuanto a las pruebas organolépticas con los deportistas encuestados.

Disminuye la incidencia de algunas enfermedades cardiovasculares debido a que los ingredientes de la fórmula, de manera previa, han sido comprobados en distintas investigaciones arbitradas que reducen los niveles de colesterol en la sangre y debido a que los ingredientes no son de origen animal, al final coadyuvan a mejorar la salud física del consumidor.

Este trabajo se obtuvo esta fórmula solo con la mezcla de los mejores ingredientes provistos en su mayoría de productores locales, para ello también se marcó como referente indispensable el utilizar el método de producción más natural posible, conservando así la calidad de origen de esta mezcla, promoviendo en todo momento que la fórmula no excediera una presentación total de 600 ml, y solo de esta forma es como se obtuvo una papilla de fácil y rápida ingesta para el consumidor final.

PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE LA MEZCLA
1.- Colocar en la licuadora una taza de agua pura.
2.- Colocar los 30 gramos cocinados de Quinoa.
3.- Colocar los 61 gramos cocinados de Tomate.
4.- Colocar los 19 gramos de Cebolla cocinada.
5.- Colocar los 60 gramos o 3 tazas de Espinacas.
6.- Primera licuada. Poner a licuar estos ingredientes hasta que se mezclen totalmente.
6.- Agregar a la mezcla los 50 gramos de Brócoli.
7.- Agregar a la mezcla los 35 gramos de Champiñones.
9.- Segunda licuada. Poner a licuar estos ingredientes hasta que se mezclen totalmente.
8.- Agregar a la mezcla los 15 gramos de Polvo de Hemp.
9.- Agregar a la mezcla los 7 gramos de Polvo de Alga Kelp.
12.- Tercer licuada. Poner a licuar estos ingredientes hasta que se mezclen totalmente.
10.- Agregar a la mezcla los 12 gramos de Chía.
11.- Agregar a la mezcla los $2\frac{1}{2}$ gramos de Sal.
12.- Agregar la $\frac{1}{2}$ taza de Agua faltante.
14.- Cuarta licuada. Poner a licuar estos ingredientes hasta que se mezclen totalmente.
13.- Envasado y etiquetado.

Fig. 1. Procedimiento final para la obtención de 600 ml de la fórmula nutracéutica a base de alga Kelp.

Dentro de los muchos beneficios del alga Kelp, que es la base de esta fórmula nutracéutica, se encuentra que es rica en antioxidantes, vitaminas minerales y ácidos grasos omega. Esta fórmula está diseñada para ser el gran alimento para vegetarianos, veganos, ovolactovegetarianos, e inclusive atletas carnívoros y toda

persona que disponga de poco tiempo para comer o que sus actividades profesionales le limiten en la preparación adecuada de sus alimentos propios para disminuir grasa y aumentar masa muscular.

ANÁLISIS	MÉTODO	NORMA	RESULTADO	UNIDADES
Humedad +	NMX-F-083-1986	N/A	86,11	%
Proteína (Nx6, 25) +	NMX-F-608-NORMEX 11	N/A	4,00	%
Grasa (ext etéreo) +	NMX-F-615-NORMEX 04	N/A	1,46	%
Cenizas	NMX-F-607-NORMEX 13	N/A	1,36	%
Fibra cruda	NMX-F-613-NORMEX 03	N/A	1,22	%
Carbohidratos	Por diferencia	N/A	5,85	%
Act agua (Aw)	AOAC, 17th ed 2002	N/A	0.73	

Fig. 2. Resultados del Análisis Bromatológico de la fórmula nutracéutica seleccionada a base de alga Kelp.

En la presente fórmula y en los tres ejercicios siguientes en los que se substituyó el ingrediente principal (Chlorella, Kombu, Kelp y Espirulina), una vez que se tuvo la mezcla idónea estabilizada y cumpliendo todas las fases diseñadas para su conservación, se demostró que se tenía una vida de anaquel mínima de 3 meses y máxima de 6 meses (agregando al final de la mezcla glutamato monosódico al 5%, como conservador) bajo condiciones normales de temperatura ambiente, pudiendo comercializarse en el mercado sin inconveniente alguno. En cada experimento se evaluaron 10 fórmulas diferentes en donde solo una contenía el ingrediente principal, cada una presenta diferentes contenidos de vitaminas, proteína, carbohidratos. También se evaluaron 4 aspectos primordiales en las 10 diferentes

fórmulas preliminares, los aspectos a calificar fueron: olor, color, sabor y textura, estos fueron calificados en una escala del uno al cinco, en el cual el 5 fue la máxima calificación, es decir, les gustó mucho, y el 1 fue la mínima calificación, es decir, nos les gustó nada; estas pruebas fueron realizadas con una pausa para quitar el sabor dándoles muestras insípidas y a oler granos de café en pruebas de olor, ya que el café tiene la virtud de neutralizar nuestra saturada pituitaria, como un reset de olores y así evitar un sesgo que pudiese afectar el resultado de la recolección de datos y en el análisis de las mismas; así como dándoles a beber agua pura en lo que a pruebas de sabor corresponde, para que los encuestados pudieran limpiar apropiadamente su paladar. Como se mencionó con anterioridad, el análisis de los datos recolectados en la prueba hedónica fue aplicada a 500 deportistas de alto rendimiento en la Ciudad de Oaxaca de Juárez, Oaxaca; se utilizaron pruebas de estadística descriptiva para datos no paramétricas empleando el método estadístico de Friedman, usando un nivel de confianza de 0.05 para determinar si existe o no una diferencia significativa entre cada una de las muestras, con ayuda de las medias se determinaron cuáles fueron las muestras de mayor preferencia entre los panelistas participantes. En el análisis de los resultados se observó una diferencia significativa entre la preferencia de los diferentes aspectos que se calificaron demostrando sin lugar a duda que las mezclas número 10 cuyo ingrediente principal es el alga Espirulina, Chlorella, Kombu, Kelp o Espirulina según sea el caso, fueron las que identificaron los encuestados como las de mayor aceptación entre los 500 panelistas. En lo específico podemos decir que el análisis estadístico de las pruebas no paramétricas, mostró que la muestra 10 obtuvo el índice más alto en varios puntos debido a su alto contenido de nutrientes como lípidos (ácidos grasos saturados, ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos monoinsaturados), sodio, potasio y proteína de origen vegetal. El siguiente gráfico se ejecuta para todos los aspectos principales del producto en el diagrama de dispersión, utilizando las medias ($\bar{x}$) como los datos principales a graficar con la finalidad de apreciar el producto que obtuvo la mejor calificación.

PREGUNTA DIRIGIDA AL CONSUMO DE CADA PRODUCTO	SI	NO
¿Te agradó el color?	78%	22%
¿Es adecuada la presentación del 600ml en plástico?	93%	7%
¿Su sabor es conveniente?	74%	26%
¿La textura que presenta, es adecuada?	78%	22%
¿El aroma te permite ingerir el producto sin problemas?	73%	37%
¿Requieres por ingesta, de al menos 20grs de proteína vegetal?	100%	0%
¿Para ti, es adecuado por ingesta al menos 40grs de carbohidratos?	70%	30%
¿Te gustaría consumir el mayor número de vitaminas posibles?	100%	0%
¿Te gustaría tener un solo producto todos los tipos de omegas posibles?	100%	0%
¿Es adecuado para ti un costo entre 50 y 100 pesos por producto?	92%	8%
¿Tienes siempre el tiempo adecuado para preparar tus alimentos?	80%	20%
¿Preferirías comer bien y de la manera más natural posible?	100%	0%
¿Haces ejercicio al menos 2hrs diarias?	100%	0%
¿Haces ejercicio al menos 5 días a la semana?	100%	0%
¿Consumes al menos 20grs de proteína 3 veces al día?	100%	0%
¿Consumes al menos 60grs de proteína 6 veces al día?	94%	6%

Fig. 3. Resultados de las pruebas organolépticas con la mezcla final, realizadas con 500 deportistas de alto rendimiento en la Cd. de Oaxaca de Juárez, Oaxaca.



Fig. 4. Producto final etiquetado para mezcla base (varia color según el tipo de alga).

PARÁMETRO	MÉTODO DE PRUEBA	UNIDAD	RESULTADO
Mohos en agar papa dextrosa acidificado, incubadas a $25\pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 5 días.	NOM-111-SSA1-1994	UFC/g	<10
Levaduras en agar papa dextrosa acidificado, incubadas a $25\pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 5 días.	NOM-111-SSA1-1994	UFC/g	<10
Bacterias coliformes totales	CCAYAC-M-004/8	NMP/g o MI	<3.0
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994	En 25g	Ausencia

Fig. 5. Resultados del análisis microbiológico de vida en anaquel.

3.2.- TRABAJO A FUTURO

Se plantea en un trabajo futuro el realizar esta misma formulación y metodología utilizando las mismas diez mezclas pero únicamente sustituyendo el ingrediente principal, de modo tal que se completen 4 ejercicios con los siguientes ingredientes principales: Alga Chlorella, Alga Espirulina, Alga Kelp y Alga Kombu.

CONCLUSIONES

De esta manera se conoce el producto ideal que contiene carbohidratos, vitaminas, proteínas, etc. ideal para el consumo de atletas de alto rendimiento y cualquier tipo de persona que desee mejorar su rendimiento tanto en su vida personal, como en la actividad deportiva, a la par que aumentar el desarrollo de su masa muscular, elaborado con ingredientes totalmente naturales. La mezcla final ayuda a reducir la grasa corporal gracias a su alto contenido en fibra, además de una presentación final que facilita su transporte y rápido consumo.

AGRADECIMIENTOS

Se agradece la participación de los deportistas que colaboraron y participaron en las encuestas realizadas, por haber mostrado un alto compromiso en el desarrollo de la presente investigación. También cabe mencionar especiales agradecimientos al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) por haber apoyado y financiado esta investigación, la cual está registrada e identificada con el Proyecto No. 222020 del Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) mismo que ha sido liderado por los Ingenieros Mario Sergio Lerín Cruz y José Miguel Repetto Manzano, así como a la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla por la estrecha colaboración en la realización del presente trabajo en cuanto a los análisis

bromatológicos y análisis microbiológico de vida en anaquel se refiere; así como a la Universidad Santander de por su participación en el análisis de los resultados de las pruebas organolépticas con la mezcla final y así como su participación en el proceso de análisis estadístico respectivo.

REFERENCIAS

1. Zelitch, Israel (1971). «Photosynthesis, Photorespiration and Plant Productivity». Academic Press: 275.
2. Volver arriba↑ Zelitch, Israel (febrero de 1973). «Plant Productivity and the Control of Photorespiration». *Proceedings of the National Academy of Sciences, USA* 70 (2): 579–584.
3. ↑ Saltar a: a b c d e Belasco, Warren (julio de 1997). «Algae Burgers for a Hungry World? The Rise and Fall of Spirulina Cuisine». *Technology and Culture* 38 (3): 608-634.
4. Volver arriba↑ Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services (16 de febrero de 2005). «Nota de la FDA a Joseph Mercola».
5. Volver arriba↑ Mercola.com. «Spirulina - The Natural Wonder Supplement» (en inglés). Consultado el 10 de octubre de 2011.
6. Volver arriba↑ Tanaka K, Tomita Y, Tsuruta M, Konishi F, Okuda M, Himeno K, Nomoto K (1990). «Oral administration of *Spirulina vulgaris* augments concomitant antitumor immunity». *Immunopharmacology and Immunotoxicology* 12 (2): 277-291.
7. Volver arriba↑ Miyazawa Y, Murayama T, Ooya N, Wang LF, Tung YC, Yamaguchi N (diciembre de 1988). «Immunomodulation by a unicellular green algae (*Spirulina pyrenoidosa*) in tumor-bearing mice». *Journal of Ethnopharmacology* 24 (2–3): 135-146.
8. Volver arriba↑ Sansawa H, Takahashi M, Tsuchikura S, Endo H (diciembre de 2006). «Effect of chlorella and its fractions on blood pressure, cerebral stroke

lesions, and life-span in stroke-prone spontaneously hypertensive rats». *Journal of nutritional science and vitaminology* 52 (6): 457-466.

9. Volver arriba↑ [Página web de Sun Spirulina](#) [1]

Volver arriba↑ Han Xu, Xiaoling Miao, Qingyu Wu (diciembre de 2009). «High quality biodiesel production from a microalga *Spirulina protothecoides* by heterotrophic growth in fermenters». *Journal of Biotechnology* 126 (4): 499-507. doi:10.1016/j.jbiotec.2006.05.002