

Encuentran nuevas formas de aprovechar los nutrientes de la granada

Académica del CUSur generó productos sanos y económicos

El jugo, una golosina, semilla para granola, helado o ampollitas medicinales, son los productos a partir de la granada generados por la investigadora del [Centro Universitario del Sur](#) [1], Claudia Castañeda Saucedo, con la finalidad de aprovechar mejor sus propiedades medicinales.

Las sustancias fenólicas de esta fruta [son antioxidantes](#) [2] y pueden prevenir el cáncer, la influenza, la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, además de ayudar a la desinflamación y a curar la diarrea.

La investigadora desarrolló un estudio para aprovechar mejor los 20 tipos de granada que se producen en Jalisco y donde, en los últimos años, se ha dado una sobreproducción.

Este fruto es utilizado para elaborar el tradicional ponche de Ciudad Guzmán o jugo, sin embargo Castañeda Saucedo buscó crear también un concentrado del jugo que tendrá más tiempo de vida en anaquel y, por ende, mayor oportunidad de comercialización.

La académica descubrió que la **granada también se podría utilizar en champú, crema y geles para el cabello**, aunque no ha experimentado estas opciones como parte de su investigación.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, 4 de febrero de 2015

[Ver nota completa](#) [3]

Texto y edición web: Mariana González

Fotografía: Internet

Etiquetas:

[Claudia Castañeda Saucedo](#) [4]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/encuentran-nuevas-formas-de-aprovechar-los-nutrientes-de-la-granada>

Links

[1] <http://www.cusur.udg.mx/es>

[2] <http://www.cusur.udg.mx/es/noticia/destacan-cualidades-de-la-granada-en-la-proteccion-de-la-salud>

[3] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2015/febrero/0313omg.pdf>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/claudia-castaneda-saucedo>