

## **Investigadores del CUTonalá obtienen patente por desarrollar conservador de frutas y verduras**

“Kangi” es un biopolímero que recubre productos hortofrutícolas para postergar la maduración de frutos, como el aguacate, hasta por 60 días

Investigadores del Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá) de la UdeG obtuvieron una nueva patente por desarrollar un producto que beneficiará el almacenamiento y traslado de frutas y verduras. Se trata de “Kangi”, un conservador que puede postergar la maduración de productos agrícolas como el aguacate, hasta por 60 días.

Este conservador es un biopolímero líquido que puede aplicarse directamente a las frutas, o por medio de sistemas de riego. La sustancia recubre los productos y genera una pequeña película transparente, inocua, inodora e insípida, que no representa riesgos para la salud humana en caso de ser ingerido.

“El compuesto es un biopolímero que es prácticamente traslucido y que tiene la finalidad de conservar los alimentos, específicamente hortofrutícola, como aguacates, peras, manzanas, lechugas y todo tipo de frutas y verduras que son de transporte”, explicó el doctor David Alejandro López de la Mora.

Dijo que esta patente se obtuvo luego de seis años de trabajo; a lo largo de ese periodo se trabajó con productores locales para encontrar la forma de disminuir el costo del traslado y refrigeración de frutas y verduras.

Este producto también es biodegradable y aunque es seguro consumir frutas y verduras que hayan sido rociadas con él, sólo es necesario lavar los productos con agua para que desaparezca la capa protectora.

“No afecta absolutamente en nada a la salud de quien lo consuma; hemos hecho varias pruebas con varios alimentos y no es tóxico y tiene la peculiaridad de que inhibe bacterias”.

López de la Mora explicó que se trabajó en generar un compuesto económico y accesible para la sociedad, además de que se trata de una alternativa no sólo para productores, sino para instituciones

como los bancos de alimentos, que buscan alargar la vida útil de los alimentos que les son donados.

“Estamos buscando licenciamiento de producto orgánico y otros sellos para poder introducirlo al mercado de los hogares, en súper mercados y cadenas para poderlo distribuir. Afortunadamente es económico y cumple con cada uno de los objetivos que estábamos planeando”, subrayó.

El inventor resaltó que este producto puede aplicarse a distintas frutas, pero es necesario experimentar con ellas para conocer si muestran los mismos resultados; aunque anticipó que frutas como la pitaya o el mango tienen oportunidad de ser productos que se vean favorecidos por este conservador.

“Nos encantaría experimentar con pitayas para poder ver qué sucede. Me atrevería a decir que nos fue bien; ha funcionado de manera excelente en todo lo que lo hemos probado, incluso en cebolla, así que no tendría la menor duda”, aseveró.

El doctor Leonel García Benavides, Director de la División de Ciencias de la Salud del CUTonalá, consideró que las y los científicos de la UdeG trabajan en generar investigación en beneficio de la sociedad, pero aún es necesario fortalecer alianzas para colaborar con empresarios y comunidad.

“Necesitamos transitar hacia una investigación que beneficie la vida de las personas, que dé respuestas satisfactorias a necesidades de nuestra comunidad en un mundo irreversiblemente globalizado, y para lograrlo es necesario que las investigaciones se desarrollen con calidad y rigor científico”, afirmó.

**Atentamente**

**“Piensa y Trabaja”**

**“2023, Año del fomento a la formación integral con una Red de Centros y Sistemas Multitemáticos”**

**Guadalajara, Jalisco, 27 de marzo de 2023**

**Texto: Pablo Miranda Ramírez**

**Fotografía: Adriana González**

**Etiquetas:**

[Leonel García Benavides](#) [1]

---

**URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/investigadores-del-cutonala-obtienen-patente-por-desarrollar-conservador-de-frutas-y>

**Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/leonel-garcia-benavides>