

En Cusibani somos pioneros a Nivel Nacional del desarrollo de una línea de dulces (semillas, paletas, cacao untable), endulzados con jarabe de agave. Desde hace 7 años iniciamos la investigación y desarrollo de este tipo de productos, formamos parte de Consumers International, Slow Food, Organic Consumers y la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos.

*Ahora hablaremos un poco del origen y beneficios del Jarabe de agave:*

El néctar de maguey en la época prehispánica fue el dulce más utilizado y se denominaba tilitica necutli.

Los prehispánicos endulzaban con mieles (abeja melipona, miel de maguey o de árboles) desconocían el azúcar que proviene de la caña.

Los aztecas empleaban la mayor parte del aguamiel que producían para fabricar el néctar del Maguey ya que también era utilizado como remedio energético y de curación para varias enfermedades, pero ante la llegada de los españoles, la miel de agave fue sustituida por el azúcar de caña y en la época de la colonia la explotación del maguey se redujo a la producción de pulque.

El jarabe de agave es el más puro de los dulces ya que durante 8 a 12 años son depositados en el centro del Maguey, los azúcares antes de alcanzar su plena madurez.

Contiene un alto grado de fructoligosacaridos, que mejoran el sistema digestivo y la capacidad de eliminación de grasas y toxinas que dañan al cuerpo humano. Por lo que es: Estimulante del crecimiento de la flora intestinal (prebiótico).

Aunque en el mundo ya existían, en México aún son poco conocidas y estudiadas todas sus bondades", destacó en un comunicado ese centro académico, uno de los más prestigiosos de México.

La investigadora Mercedes Guadalupe López, del Departamento de Biotecnología y Bioquímica del Cinvestav, en la ciudad de Irapuato, Guanajuato, destacó que a través de la ingesta de los fructanos de agave se pueden controlar los niveles de glucosa en la sangre.

"Además, favorecen la producción de la hormona conocida como GLP1, responsable de la producción de insulina, por lo tanto puede ayudar a regular la enfermedad (diabetes)", sostuvo.

Según López, consumir esas moléculas de azúcar del agave tiene un impacto benéfico también en el cáncer de colon, principalmente porque durante su fermentación generan ácido butírico en el intestino grueso, el cual mantiene los colonocitos (células del colon) protegidos de la adhesión de bacterias patógenas, lo que disminuye o evita el desarrollo de este tipo de cáncer.

La investigadora señaló además que consumir de 10 a 15 gramos por día de fructanos de agave, disueltos en un vaso de agua, ayuda a aumentar los niveles reguladores del apetito, generando una sensación de saciedad, y por lo tanto, al consumir menos alimento, se puede perder peso o controlar el mismo.

En cuanto a la osteoporosis, la científica indicó que los fructanos, al ser carbohidratos no digeribles, llegan directo al intestino grueso y ahí se convierten en ácidos, que disminuyen el PH, lo que favorece la absorción de minerales como el calcio y el magnesio para fijarlos en los huesos.

Además de encontrarlos en suplementos alimenticios, los fructanos también están presentes en algunos cereales, miel y leche en polvo, y pueden ser consumidos por todo tipo de personas, ya que no tienen ninguna contraindicación, de acuerdo con la experta.

Las investigaciones de López reciben el apoyo de la Secretaría de Salud (SS) de México.

Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos. La niacina que contiene, permite que limpie, drene y desintoxique, venas y arterias.

" Es alto en fructosa. La fructosa no estimula la secreción de insulina del páncreas como lo hacen otros azúcares. Es bajo en calorías.

" Endulza 1.4 veces más que el azúcar regular.

" Es de bajos niveles glicémicos.

" No contiene procesos químicos.

" Es seguro y recomendado para niños con déficit de atención, autismo

" Es libre de gluten.

" Previene caries

" Contiene Fibra

" Nivelada la presión arterial baja o alta.

" Disminuye los problemas en el Colon, mejorando la tan molesta colitis y gastritis.

" Regula el paso de la "masa" por el sistema digestivo evitando así diarreas y estreñimiento.

" Se genera ácido butírico, acético y otros en el Colon, mismo que ayudan a evitar la formación de células cancerígenas.

" Inhiben el crecimiento de bacterias patógenas (E.Coli, Listeria, Shigella, Salmonella)

" Aumentan a la absorción del calcio y del magnesio.

" Los Fructooligosacáridos están libres de calorías y no son utilizados como fuente de energía por el organismo.

" Contiene Vitamina A, B, B2, C, Hierro, Niacina, Fosforo y Proteínas.

Lo recomendamos para hacer galletas, endulzar agua, repostería, para aderezos, salsas, ensaladas, carnes, etc...

J. Carlos Hernández Limón

Fundador Cusibani

Investigador CIIDRI-CHAPINGO