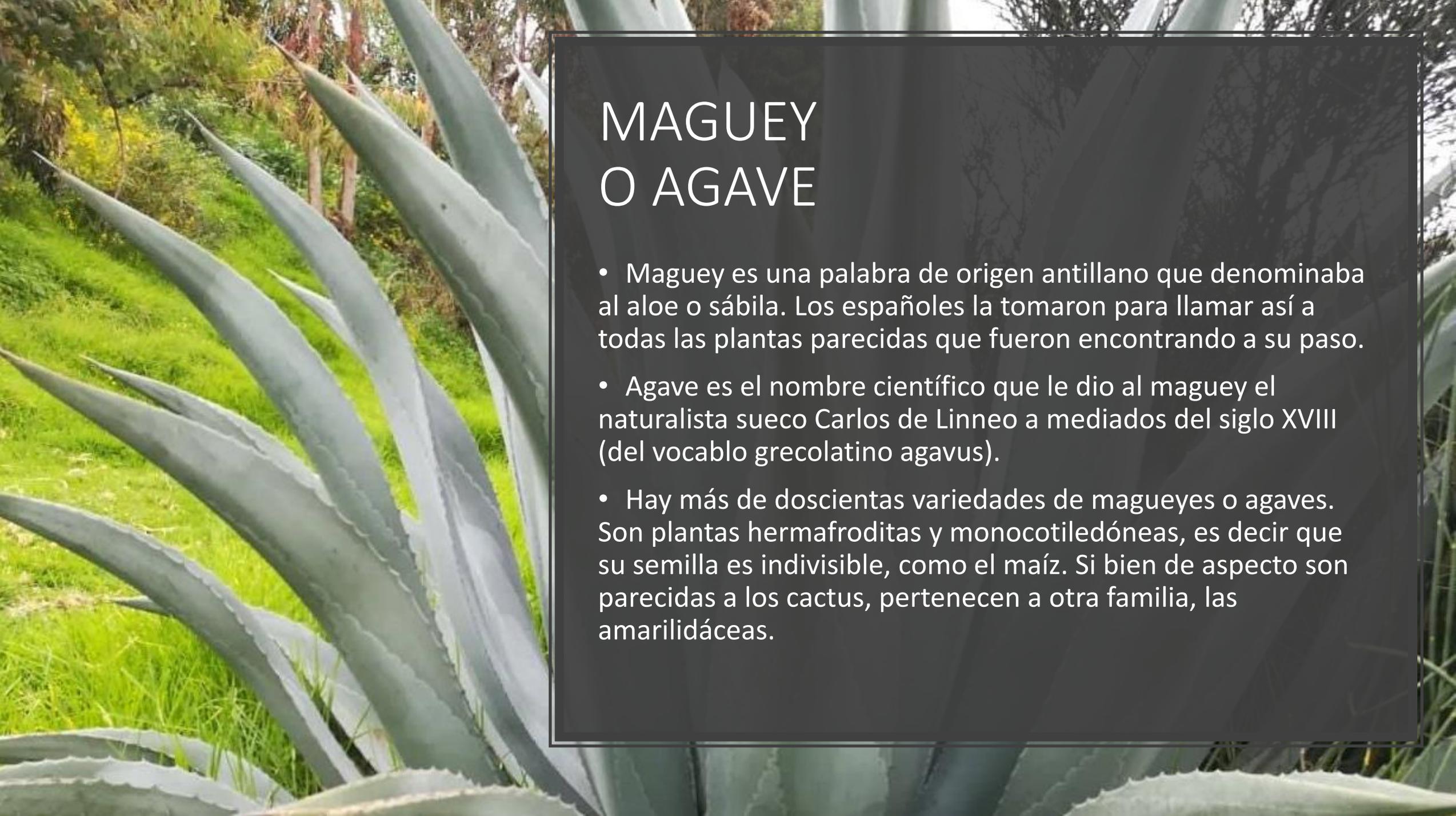




SOCIEDAD AGROPECUARIA DELFO

PRESENTACION DE DERIVADOS DE MAGUEY



MAGUEY O AGAVE

- Maguey es una palabra de origen antillano que denominaba al aloe o sábila. Los españoles la tomaron para llamar así a todas las plantas parecidas que fueron encontrando a su paso.
- Agave es el nombre científico que le dio al maguey el naturalista sueco Carlos de Linneo a mediados del siglo XVIII (del vocablo grecolatino agavus).
- Hay más de doscientas variedades de magueyes o agaves. Son plantas hermafroditas y monocotiledóneas, es decir que su semilla es indivisible, como el maíz. Si bien de aspecto son parecidas a los cactus, pertenecen a otra familia, las amarilidáceas.

- 
- En nuestro país una de las plantas que mejor se adapta en zonas áridas y secas, el agave americana L crece en casi todo el valle interandino, también es conocido con los nombres de pita, maguey, cabuya, mezcal, fique, ala, paqpa, etc. pertenece a la familia Agavaceae.



USOS GENERALES DEL MAGUEY

- ❑ **Alimenticios:** endulzante (miel, chancaca, azúcar) bebidas (Aguamiel, jugo dulce, infusiones, vinagre), aguardiente (tequila, mezcal), guisos, postre, saborizante, condimentos, Además de México y Mesoamérica, su utilidad como alimento ha sido señalada en todo los países andinos desde Colombia y Venezuela hasta Ecuador y Perú.
- ❑ **Industria:** la industria química utiliza las hojas, raíces o semillas para obtención de saponinas, con la pulpa se elabora celulosa para papel o etanol y la industria farmacéutica elabora medicamentos
- ❑ **Tejidos y vestuarios:** las fibras de la hoja de maguey se utiliza para hacer: Hilos, cordeles y tejidos para costales, sogas, bolsos, mantas, telas, tapetes, sandalias, hamacas, sombreros, materiales de empaque, etc.
- ❑ **Construcción:** Vigas, cercas para delimitar, techos o tejados, canales para conectar agua de lluvia, bateas para mezclas.
- ❑ **Doméstico:** Jabón para ropa, cepillos para lavar, cepillo y escobas, canastas, clavos y recipientes.

PRODUCTOS DEL MAGUEY





MANUALIDADES DE FIBRA DEL MAGUEY



NUESTROS PRODUCTOS

➤ DULCE UNTABLE DE MAGUEY (MERMELADA)

Ingredientes: jugo y pulpa de maguey

➤ PAQPAMIEL. Sirope de maguey (MIEL)

Ingredientes: jugo de maguey

➤ MANJAR BLANCO CON MAGUEY

Ingredientes : Sirope de maguey y leche pura de vaca



**Nuestros productos son 100% naturales
sin aditivos ni conservantes**



PROPIEDADES DE DERIVADOS ALIMENTICIOS DEL MAGUEY

Es preciso señalar que gracias a la constante investigación efectuada a través de tantos años por científicos, estudiosos, universidades, empresas y laboratorios especializados se comprueba que el agave además de regular la digestión (probiótico) y estimular el crecimiento de la flora intestinal (prebiótico)

- Es tolerado por las personas con diabetes e ideal para los hipoglucémicos; beneficia a ambos porque tiende a **regular los niveles de insulina**.
- **Bajo en calorías**, por lo que es muy recomendable en plan de alimentación para bajar de peso
- Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la metabolización de toxinas en el cuerpo.
- Inhibe el crecimiento de bacterias patógenas (E.Coli, Listeria, Shigella, Salmonella) porque tiene bifidobacterias.



- Contiene vitaminas (A, B, B2, C), minerales (hierro, fósforo), proteínas y niacina, que permiten limpiar, drenar y desintoxicar a las venas y arterias.
- Aumenta la absorción del calcio y del magnesio, siendo un auxiliar en la prevención de osteoporosis.
- Evita la formación de caries dental debido a que la oligofruktuosa no es caldo de cultivo para bacterias.
- Está libre de gluten, por lo que es un edulcorante adecuado para personas con enfermedad celíaca.
- Estimula el crecimiento de la flora intestinal (probiótico), lo cual ayuda a personas con gastritis, estreñimiento y diarrea.
- Contiene Fructoligosacáridos (fibra dietética soluble) que mejoran la capacidad de eliminación de grasas y toxinas, así como la prevención de enfermedades de colon.





OBTENCION DEL JUGO Y PULPA DE MAGUEY

ESTUDIOS REALIZADOS SOBRE EL AGAVE

- La red temática mexicana aprovechamiento integral sustentable y biotecnología de los agaves - **AGARED** - es una organización a nivel nacional mexicana, que busca promover las bondades y el aprovechamiento del agave desde la investigación, la vinculación con el sector productivo y otros relacionados con la sociedad, sus usos y costumbres. **AGARED** promueve la estrecha relación entre sus integrantes, combinando disciplinas hacia el futuro de los agaves, plantas ancestrales con grandes oportunidades de desarrollo. Hay tres grandes líneas de investigación dentro de esta red: los **efectos biológicos** que tiene el consumo humano de algunos productos derivados del agave; el estudio de la **composición y estructura de los fructanos** o azúcares de esta planta, y la **utilización del agave para la producción de bioetanol**.
- Científicos del Centro de Investigación y de estudios avanzados (**CINVESTAV**) del Instituto Politécnico Nacional han descubierto que sustancias del agave que se usan para hacer tequila permiten combatir la obesidad, mejorar la diabetes y reducir la osteoporosis. Sus investigaciones han demostrado que los fructanos, contribuyen a generar saciedad y, por este medio, controlar la ingesta de alimentos, razón que permite regular la producción de insulina y favorece la calcificación de los huesos.
- Científicos del CINVESTAV-Unidad Irapuato, descubrieron que los carbohidratos del agave son azúcares saludables, ya que pueden ser utilizados como endulzantes naturales, pero no son digeridos por el organismo humano. "Los azúcares saludables funcionan principalmente como prebióticos y son denominados fructanos; el más conocido se llama inulina, la cual puede regular la secreción de la insulina, directamente o por regulación de otras hormonas, como la incretina o la GLP1", detalló Mercedes Guadalupe López Pérez, científica del Departamento de Biotecnología y Bioquímica de CINVESTAD.



- De igual forma se determinó que el fructano acelera la hormona incretina, también presente en los seres humanos, que produce y controla hasta un 60 por ciento de la secreción de insulina.
- Los resultados también señalan que dichos carbohidratos son saludables, ya que este azúcar no se va a la sangre porque no es metabolizado, es decir, no es absorbido. "Sus moléculas más pequeñas son dulces y el consumidor puede disfrutar esa dulzura y le puede decir al cerebro: estoy comiendo dulce, pero no lo estoy absorbiendo", explicaron los científicos.
- Agrega que además no causa caries porque no se metaboliza por las enzimas de la cavidad bucal, puede llegar al intestino delgado, donde se absorben la mayoría de los nutrientes, y tampoco pasa nada, y en el intestino grueso es donde estos azúcares son fermentados por los probióticos (bacterias benéficas).
- "Favorece el crecimiento de bacterias buenas, disminuye el crecimiento de otras patógenas que generan compuestos tóxicos y tienen impacto desde varios puntos, uno es que regulan a las hormonas que nos regulan a nosotros".



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- <http://conacytprensa.mx/index.php/tecnologia/biotecnologia/9410-cientificos-extraen-prebioticos-a-partir-de-agave>
- <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmiq/v14n2/v14n2a5.pdf>
- <https://tecnoagro.com.mx/revista/2014/no-92/el-agave-como-planta-medicinal/>
- <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/farma/article/viewFile/4061/4072>
- <http://www.informatica.sip.ipn.mx/colmex/congresos/morelia/MEMORIAS%202006/TRAJAJOS%20EN%20EXTENSO/E-426.pdf>
- <https://www.telesurtv.net/telesuragenda/La-planta-del-tequila-ayuda-contra-la-osteoporosis-20150316-0027.html>