

Jamón de pavo:

¿qué pasaría si las etiquetas nutrimentales no reflejan verdaderamente su contenido?

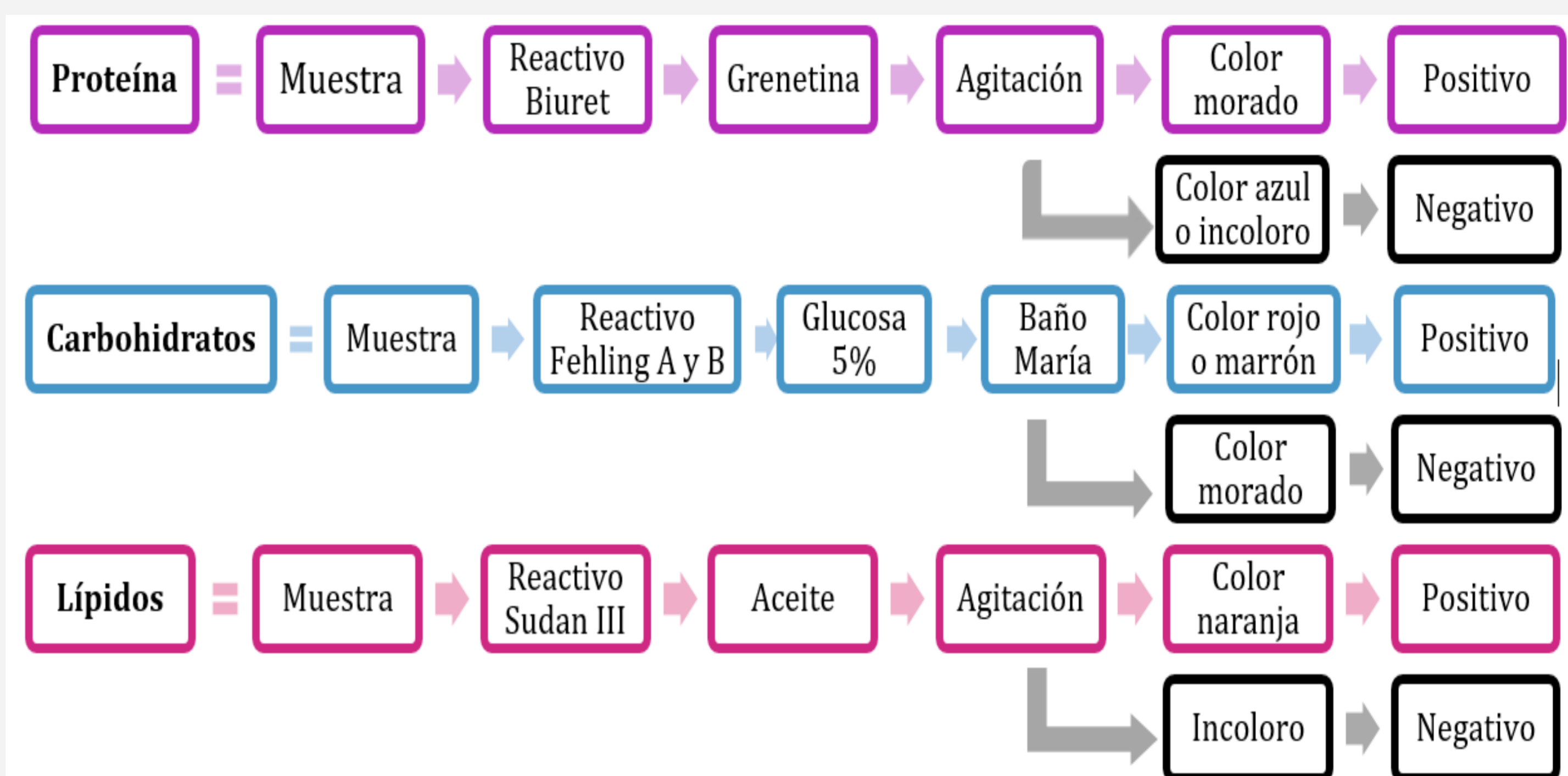
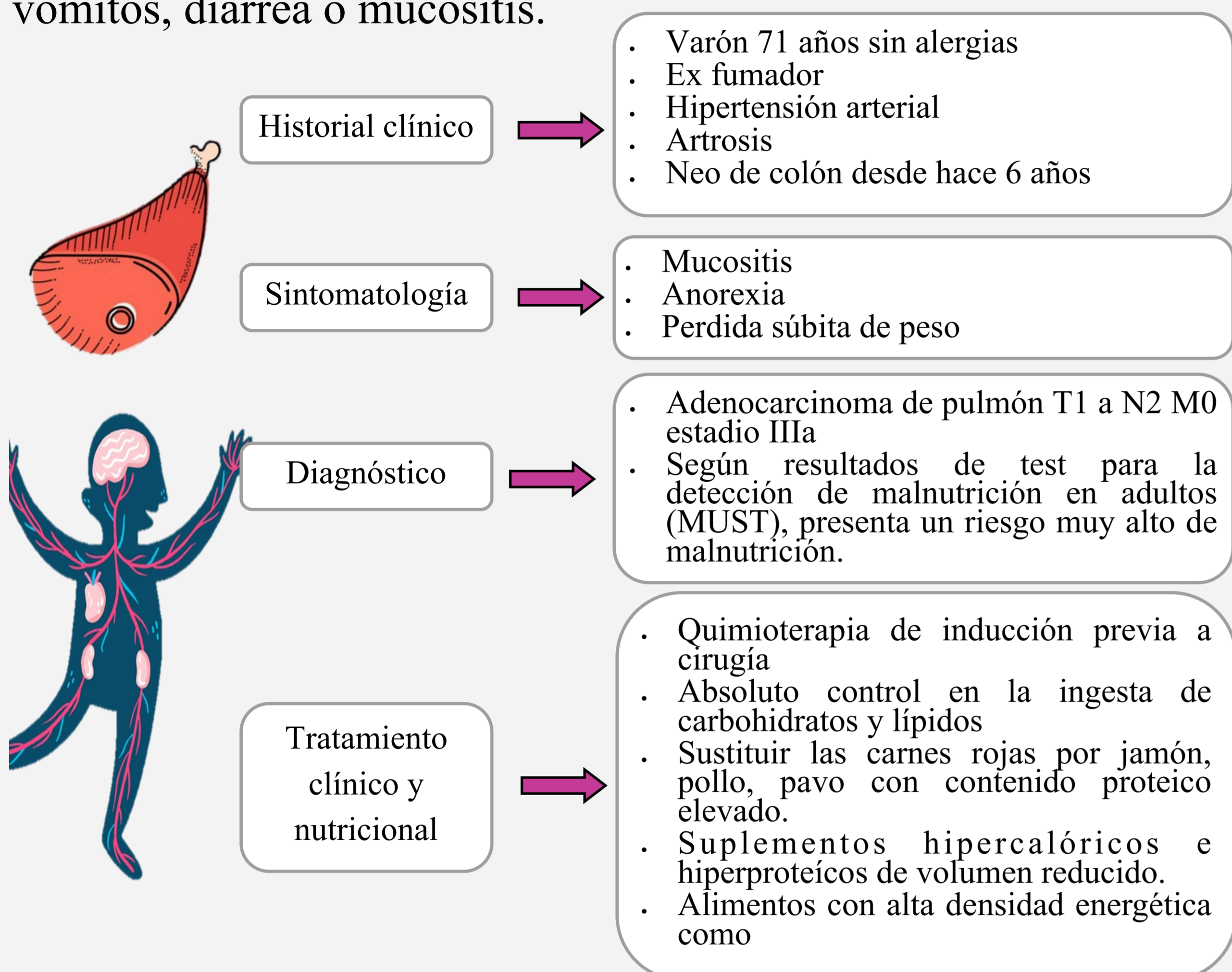
Barbosa Orzuna, Brenda Y.; Estudillo Brindis Arahí; González Joffre, Lilia E. y Mancilla Tlalpan Ximena
Instituto Mexicano Madero, Plantel Centro

Asesoras: M.C. Karina Enid Saavedra Cortés, I.Q Lizzeth Nava Blanco



INTRODUCCIÓN

Según G. Martín Peña (2002), las dificultades para realizar una dieta correcta y los problemas nutricionales son una complicación habitual de los pacientes con cáncer. A las alteraciones generales inducidas por los tumores se suman los efectos de la cirugía, quimioterapia y radioterapia que, en muchas ocasiones, dificultan o impiden la alimentación oral del paciente. Por ello, la valoración sistemática del estado nutricional y el control periódico del peso y de la ingesta diaria deberían ser una práctica regular en todos los pacientes con cáncer. Los problemas más frecuentes que requieren modificaciones en la dieta son producidos por la anorexia o los efectos secundarios del tratamiento como las náuseas, vómitos, diarrea o mucositis.



RESULTADOS

A continuación se presenta la tabla 1, donde se muestra el resultado global de las pruebas realizadas a cada una de las diferentes marcas de jamón, para la identificación de macronutrientes.

Marcas de jamón	Macronutrientes			Macronutriente reportado	g de macronutriente/100g de jamón
	Proteínas	Lípidos	Carbohidratos		
Control	si	si	si		
Kir	no	si	no	lípidos	Proteínas: 2.2g Lípidos: 2.1 g Carbohidratos: 1.7 g
San Rafael	no	si	no	lípidos	Proteínas: 4g Lípidos: 3g Carbohidratos: 1 g
Zwan	no	si	no	lípidos	Proteínas: 3 g Lípidos: 4.1 g Carbohidratos: 0.9 g
Fud	no	si	no	lípidos	Proteínas: 2.9g Lípidos: 2.5 g Carbohidratos: 0.4g
York	si	si	no	Proteínas y lípidos	Proteínas: 16g Lípidos: 3.42 g Carbohidratos: 1.3 g

CONCLUSIONES

De las 5 marcas evaluadas se llegó a la conclusión que, al llevar un control estricto de la dieta de nuestro paciente, se debería elegir la marca York ya esta sí contiene proteínas, las cuales deben ser consumidas como lo solicita su tratamiento nutricional. Las 4 marcas restantes, no reportaron mas que lípidos.

En una siguiente fase, se buscará cuantificar su contenido real de proteínas y lípidos y demás componentes como condimentos y conservadores para cotejar estos resultados con lo que se muestra en la etiqueta. Finalmente, lo que se quiere lograr es tener la certeza que los productos contengan lo que su etiquetado indica, y así, poder cuidar de nuestra salud.

OBJETIVO

Identificar la presencia de carbohidratos, lípidos y proteínas con reactivos de Fehling, Sudan II y Biuret, según corresponda, en una rebanada de jamón de pavo de 5 marcas comerciales mexicanas para comprobar la veracidad de sus etiquetas nutrimentales, y así, garantizar la ingesta diaria recomendada principalmente en personas que llevan una dieta rigurosa.

HIPÓTESIS

La comprobación de la presencia y cantidad de carbohidratos, proteínas y lípidos en cada una de las 5 marcas mexicanas de jamón de pavo servirán para corroborar sus respectivas etiquetas nutrimentales. Esto, hará la diferencia entre una pronta recuperación y una enfermedad prolongada de pacientes con dietas estrictas.

METODOLOGÍA

- Se trituroó una rebanada de cada marca de jamón en un mortero por separado para después agregarle agua destilada hasta obtener una mezcla heterogénea con consistencia acuosa.
- Se tomaron 3 alícuotas y se dispusieron cada una de ellas en un tubo de ensayo previamente identificados.
- En la primera líneas de tubos con las 5 marcas de jamón se identificó proteínas, en la segunda línea de tubos, carbohidratos y en el tercero, lípidos.
- En total, se realizaron 5 pruebas, cada una, con 5 lotes diferentes de cada marca seleccionada.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre Obando, O.A.; Morales Álvarez, E.D.: Reconocimiento de carbohidratos. Sitio Web: Universidad de Quindío, Facultad de Educación. Consulta 27 de julio de 2010. Abel Mariné Font. (2017). Embutidos: nutrición y salud. Lunes 5 junio 2017, de 333 Sitio web: https://www.carne.3tres3.com/los-expertos-opinan/embutidos-nutricion-y-salud_1047/
 Anónimo (1988): Fehling (Germán). Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-americana, 23, 560. Madrid, Espasa-Calpe.
 Arantza Ruiz de las Heras. (2017). Embutidos: Composición nutricional de los embutidos. 7 de octubre de 2017, de WebConsultas Sitio web: <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/alimentossaludables/composicion-nutricional-de-los-embutidos>

ENCA 1997 -1998. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos. Volumen I. Fidalgo, Natalia, et al. (2017), Nutrición: de la práctica a la teoría. 48 Casos clínicos. Sitio web: https://books.google.com.mx/books?id=9Y5bDgAAQBAJ&pg=PA223&lpg=PA223&dq=CASOS+CLINICOS+CON+CONSUMO+DE+JAMON&source=bl&ots=NtQJ5UHfuq&sig=ACfU3U0jutKob86HsvXvLQwsYH2JFxpNg&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiqrve_95vhAhVLSK0KHUI0C_sQ6AEwBHoECAoQAQ#v
 G.Martín Peña (2002). Dieta y Cáncer. Capítulo IX: Soporte Nutricional en el paciente oncológico. Sitio Web: https://seom.org/seomcms/images/stories/recursos/infopublico/publicaciones/soporteNutricional/pdf/cap_09.pdf.