

# Una nueva opción para diabéticos <sup>[1]</sup>

Enviado el 18 noviembre 2009 - 1:04am

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## Calificación:



Por Wilson González/ De CienciaPR [Diálogo Digital](#) <sup>[2]</sup> En Puerto Rico, más de medio millón de personas sufren de diabetes, una enfermedad metabólica producida por deficiencias en la cantidad o en la utilización de la insulina, lo que produce un exceso de azúcar en la sangre. Las personas con diabetes tienen que monitorear qué y cuánto comen, sobre todo si los alimentos son altos en azúcar o carbohidratos, para no empeorar su condición de salud. Científicos chinos están desarrollando nuevas maneras de procesar alimentos usando probióticos, o sea, bacterias beneficiosas a los seres humanos. Un ejemplo de estas bacterias son aquellas que producen yogurt y ciertos quesos. El resultado de los experimentos es un jugo de frutas y vegetales hecho con una combinación de calabazas, peras, zanahorias y cebollas. Este jugo, contrario a otros disponibles comercialmente, tiene un bajo contenido de azúcar ya que las bacterias probióticas la convierten en ácido láctico sin alterar el contenido nutritivo o el sabor del jugo. El ácido láctico aumenta la vida útil del jugo y evita que se dañe rápido. Además, el proceso es mucho más económico y simple comparado con los procesos actuales de producción de jugos y néctares. Claro, también se desea que el jugo sepa bien. Nadie quiere tomarse un agua de piringa por más saludable y nutritiva que sea. Los científicos indican que el jugo tiene un agradable sabor agridulce.

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/una-nueva-opcion-para-diabeticos?page=7#comment-0>

## Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/una-nueva-opcion-para-diabeticos> [2]  
<http://dialogodigital.com/node/1102>