



## **Foro Jóvenes Emprendedores**

**SORBOS DE ALEGRÍA**

**Área de conocimiento:** Divulgación Científica

**Categoría:** Ciencias

**Nivel:** Preparatoria

**Nombre de los participantes:** Aranza Rubio Parra /  
Ruth Beneth Guerrero Sepúlveda

**Nombre y firma del asesor:** María Hermelinda López Campos

**I.INDICE**

<b>II. RESUMEN.....</b>	<b>3</b>
<b>III. ANTECEDENTES.....</b>	<b>3</b>
<b>IV. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>4</b>
<b>V. JUSTIFICACIÓN.....</b>	<b>4</b>
<b>VI. OBJETIVOS.....</b>	<b>5</b>
<b>VII. HIPÓTESIS.....</b>	<b>5</b>
<b>VIII. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>5</b>
<b>IX. METODOLOGÍA.....</b>	<b>7</b>
<b>X. RESULTADOS.....</b>	<b>10</b>
<b>XI. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....</b>	<b>10</b>
<b>XII. CONCLUSIONES.....</b>	<b>11</b>
<b>XIII. BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>11</b>
<b>XIV.ANEXOS</b>	

## **II. RESUMEN**

La crema de mezcal es una bebida inspirada en la crema de whisky, nacida en el siglo XX, y se caracteriza por la variedad de sabores que ofrece. Se elabora a base de mezcal, un destilado mexicano de sabor ahumado, al que se le añaden ingredientes como pistache y naranja, conocidos por sus beneficios para la salud. El pistache ayuda a regular la diabetes y a prevenir enfermedades cardiovasculares y la naranja es rica en vitamina C y antioxidantes, apoyando el sistema inmune y el corazón.

Empresas como Nuuva, Soy Oaxaca y Don Agave producen este tipo de cremas, aunque en Sinaloa, lugar del proyecto, el mezcal no es fácil de conseguir. La intención del proyecto es desarrollar una crema de mezcal con naranja y pistache, diseñada para aportar beneficios antioxidantes y antiinflamatorios, mientras satisface el interés del consumidor en productos saludables y con sabores únicos. La elaboración incluirá leche de coco y monk fruit como endulzante natural.

La hipótesis sostiene que es posible crear esta bebida con los beneficios de cada ingrediente y que, además de ofrecer un perfil de sabor innovador, también podría contribuir a la salud general. Este producto busca satisfacer la demanda de bebidas únicas que, además del placer, ofrezcan beneficios nutricionales, promoviendo el consumo de ingredientes locales y saludables

## **III. ANTECEDENTES**

La crema de mezcal nace en siglo XX cuando las personas decidieron imitar a la famosa crema de Whisky. Una de las características principales y más valiosas de la crema de mezcal es su variedad infinita de sabores.

Producir una crema de mezcal no es tan sencillo como se piensa, pues el sabor del mezcal a veces no combina con muchos ingredientes. Esta bebida se ha popularizado como una de las favoritas para aquellas personas que poseen un paladar de gusto suave y dulce.

Entre los ingredientes seleccionados para la elaboración de esta bebida se encuentra el pistache que ayuda a controlar la diabetes, promover el mantenimiento de peso, disminuir la presión arterial y prevenir algunas enfermedades, como el infarto de miocardio, la aterosclerosis y el cáncer. Por otro lado, la vainilla contiene compuestos antioxidantes que ayudan a combatir los radicales libres en el cuerpo, lo que puede contribuir a reducir el daño celular y el envejecimiento prematuro. Su aroma suave y dulce tiene efectos relajantes y puede ayudar a reducir el estrés y la ansiedad. De hecho, la aromaterapia con vainilla es común para promover un ambiente relajante. Además de eso, La vainilla contiene vanilina, un compuesto que puede ayudar a reducir la

inflamación en el cuerpo, beneficiando especialmente a personas con problemas inflamatorios crónicos.

Otro de sus ingredientes vitales es la naranja que es una fruta cítrica con propiedades que ayudan a combatir el envejecimiento prematuro de la piel, reducir el colesterol malo, proteger el organismo de enfermedades cardiovasculares y fortalecer el sistema inmunitario. Asimismo, la naranja también posee minerales como potasio y calcio, necesarios para regular la presión arterial. Y como último ingrediente para la elaboración de esta bebida se encuentra el mezcal que tiene propiedades antiinflamatorias y puede ayudar a reducir la inflamación en el cuerpo. Además, se le atribuyen propiedades expectorantes por lo que se utiliza para aliviar la tos, y los problemas respiratorios. Otro beneficio del mezcal es su potencial para aliviar el estrés y la ansiedad

**NUUVA:** Nuuva es una empresa mezcalera, en ella producen grandes cantidades de mezcal y cremas de mezcal, así como topics para el mezcal y café, que se suele acompañar con él.

**SOY OAXACA:** Soy Oaxaca es una empresa mezcalera mexicana, en ella se producen y venden grandes cantidades de mezcal, así como cremas de mezcal.

**MEZCAL DON AGAVE:** Don Agave es una empresa mezcalera mexicana, en ella producen mezcal y cremas de mezcal, producen diferentes sabores.

#### IV. DEFINICION DEL PROBLEMA

La crema de mezcal es una verdadera joya de la mixología, una fusión perfecta entre el ahumado y el distintivo sabor del mezcal y la suavidad y la dulzura de la crema

Este destilado de origen mexicano se ha convertido en una opción cada vez más popular para aquellos que buscan una experiencia única y cautivadora, sin embargo es un producto escaso en el norte de nuestra región y algunas de sus propiedades no son del todo bien aprovechadas, por lo que se plantea la siguiente pregunta-

¿Es posible elaborar una crema de mezcal con naranja y pistache con la finalidad de aprovechar sus propiedades para disminuir enfermedades cardiovasculares?

#### V. JUSTIFICACIÓN

Además de no ser una bebida común en Sinaloa, tiene la finalidad de aprovechar sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.

La crema de mezcal busca satisfacer la demanda de productos novedosos tanto como adaptarse al interés por opciones más saludables y sostenibles.

En lo que respecta, la probabilidad de lograrlo es del 90%, al no ser tan común en Sinaloa, no es seguro conseguir el mezcal.

Con respecto a los demás ingredientes, estos son fáciles de conseguir, contando con una elaboración y producción sencilla.

## **VI. OBJETIVOS**

**Objetivo general:** Desarrollar una crema de mezcal con naranja y pistache que ofrezca sabores únicos y beneficios saludables, promoviendo el consumo de ingredientes locales y enriqueciendo la experiencia gastronómica del consumidor.

**Objetivo específico:**

1. Recabar la información deseada para lograr el producto.
2. Juntar los materiales.
3. Concluir su elaboración
4. Pruebas que confirmen los objetivos establecidos
5. Conclusiones finales

## **VII. HIPÓTESIS**

En lo que respecta si es posible elaborar la crema de mezcal con naranja y pistache aprovechando los beneficios que aporta cada ingrediente, esta crema es una opción innovadora y rica en nutrientes que puede disfrutarse ocasionalmente, aportando beneficios para la salud y digestión

Esta bebida no solo ofrecerá un perfil de sabor innovador, sino que también fomentará una percepción positiva sobre el consumo de productos que combinan placer y salud.

## **VIII. MARCO TEÓRICO**

**Mezcal:** El mezcal es un líquido de olor y sabor original, incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

**Fécula de maíz:** La fécula de maíz se obtiene de la planta del maíz, que pasa por todo un proceso de extracción de nutrientes, almidón, aceites y proteínas, que después son separados para que solo el almidón. Las féculas de maíz, como otras, se distinguen por ser un polvo muy fino de color blanco.

**Leche de coco:** Es una bebida vegetal que se obtiene mezclando agua con carne o endospermo de coco maduro triturado, es ideal para aliviar la afección, ya que mejora el tránsito intestinal. Además, se caracteriza por tener magnesio, fósforo, calcio y potasio. Tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, reduciendo así el riesgo de enfermedades como las cardiovasculares, la diabetes y diversos tipos de cáncer

**Naranja:** La naranja es una fruta cítrica de forma redondeada de color naranja, posee una pulpa formada por pequeñas bolsas llenas de jugo dulce.

**Pistacho:** Los pistachos son frutos secos producidos y comercializados en numerosos países alrededor del mundo, es muy valorado por sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, cardiovasculares, nutritivas y por los numerosos beneficios que brindan a la salud como la prevención de enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas, la estimulación de la función cognitiva y la memoria, la modulación de los procesos antiinflamatorios, entre otras diversas funciones.

**Monk fruit:** Es una pequeña fruta medicinal que ha sido utilizada para tratar resfriados y problemas digestivos.

**Agua:** Es un líquido inodoro –no tiene olor–, insípido –no tiene sabor– e incoloro –sin color–.

**Vainilla:** La **vainilla** es una especia con beneficios para la salud. Es antioxidante, relajante y antiinflamatoria, además de tener propiedades antimicrobianas y digestivas. Su aroma mejora el estado de ánimo y ayuda a reducir el estrés. Se usa en productos de aromaterapia, cosmética, alimentos y bebidas.

**Conservador para alimentos:** Son necesarios para mantener su inocuidad y calidad desde la fabricación, hasta el almacenamiento, distribución y permanencia. Disminuyen la fermentación y la descomposición de los alimentos causados por el aire, moho y bacterias; además impiden la contaminación que puede provocar enfermedades.

**Diabetes:** La diabetes mellitus se refiere a un grupo de enfermedades que afecta la forma en que el cuerpo utiliza la glucosa en la sangre. La glucosa es una importante fuente de energía para las células que forman los músculos y tejidos. También es la principal fuente de combustible del cerebro.

La causa principal de la diabetes varía según el tipo. Pero, independientemente del tipo de diabetes que tengas, puede provocar un exceso de glucosa en la sangre. Demasiada glucosa en la sangre puede causar problemas de salud graves.

Las afecciones de diabetes crónica comprenden diabetes tipo 1 y diabetes tipo 2. Las afecciones de diabetes potencialmente reversibles incluyen prediabetes y diabetes gestacional. La prediabetes ocurre cuando tus niveles de glucosa en la sangre son más elevados de lo normal. Pero esos niveles de glucosa en la sangre no son tan altos como para ser denominados diabetes. La prediabetes puede convertirse en diabetes, a no ser que se tomen medidas para prevenirla. La diabetes gestacional ocurre durante el embarazo, pero puede desaparecer después de que el bebé nace.

**Cáncer:** El cáncer es una enfermedad por la que algunas células del cuerpo se multiplican sin control y se diseminan a otras partes del cuerpo.

Es posible que el cáncer comience en cualquier parte del cuerpo humano, formado por billones de células. En condiciones normales, las células humanas se forman y se multiplican (mediante un proceso que se llama división celular) para formar células nuevas a medida que el cuerpo las necesita. Cuando las células envejecen o se dañan, mueren y las células nuevas las reemplazan.

## **IX. METODOLOGÍA**

### **PASO 1**

#### **CREMA DE LECHE:**

#### **INGREDIENTES:**

- Leche de coco
- Leche evaporada
- Fécula de maíz
- Monk fruit
- Vainilla

#### **PREPARACIÓN:**

- Mezcla leche de coco con leche evaporada a fuego lento hasta que se incorporen completamente.
- Añade el endulzante poco a poco hasta llegar al dulce deseado, junto con la vainilla
- Agrega poco a poco la fécula de maíz disuelta hasta conseguir su consistencia cremosa. Comenzará a espesar.

## **PASO 2**

### **CREMA DE PISTACHE:**

#### **INGREDIENTES:**

- Pistacho
- Aceite de oliva
- Sal
- Leche de coco

#### **PREPARACIÓN:**

- Coloque los pistachos limpios en una licuadora
- Añade el aceite de oliva, la sal y la leche de coco y mezcle bien
- Licua hasta obtener una pasta suave
- Guarda la crema en un frasco hermético y refrigera

## **PASO 3**

### **JUGO DE NARANJA:**

#### **INGREDIENTES:**

- Naranja

#### **PREPARACIÓN:**

- Limpiar las naranjas
- Cortar las naranjas por la mitad
- Ir colocando mitad por mitad en el extractor
- Recolectar el jugo obtenido de las naranjas en una cacerola y hervirlo.
- Se deja enfriar.

## **PASO 4**

### **DESTILACIÓN DEL MEZCAL**

- Coloca un recipiente con el mezcal dentro de una olla con agua caliente (sin que toque el fondo).
- Calienta a fuego bajo para permitir la evaporación del alcohol sin ebullición directa.
- Remueve durante 15-30 minutos hasta que se evapore el alcohol.



## PASO 5:

### TERMINAR DE INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES

- Añade la crema de pistache y el jugo de naranja poco a poco, procura que se consiga una textura homogénea. Déjalo con la llama muy baja para que el sabor se disperse correctamente.
- Déjala enfriar y añade mezcal al gusto.
- Disfruta la crema de mezcal.

Nota: Si crees que ya se está poniendo demasiado espesa, añade un poco de leche

### PROCESO EN FOTOS





## X.RESULTADOS



## XI. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como se puede apreciar, como resultados tenemos una crema de Mezcal constituida por sus respectivos ingredientes, no solo agregando un sabor agradable el cual fue bien recibido durante las demostraciones, sino que, también aportando todas las propiedades benéficas de los ingredientes utilizados, teniendo así los

resultados bien logrados de este proyecto.

Agregando que, la implementación de conservadores dio un resultado positivo en cuanto al objetivo de un producto con mayor tiempo de utilidad se esperaba.

## **XII. CONCLUSIONES**

Este proyecto se concluye con una crema de mezcal que cumple con los objetivos establecidos durante el desarrollo del proyecto, contando así con propiedades benéficas para la salud, un perfil de sabor innovador, así como el enriquecimiento de la experiencia gastronómica del consumidor.

De este modo, la crema de mezcal no solo ofrece una buena experiencia para el consumidor en cuanto al sabor se refiere, sino que también una forma de fomentar el cuidado de la salud y el consumo de productos que ofrezcan propiedades benéficas para su consumidor.

## **XIII. BIBLIOGRAFÍA**

- ¿Qué es el cáncer?

Cancer.gov. <https://www.cancer.gov/espanol/cancer/naturaleza/que-es>.

- Diabetes - Síntomas y causas - Mayo

Clinic. <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/diabetes/symptoms-causes/syc-20371444>.

Published 27 de marzo de 2024.

- Graziati G. Pistacho: propiedades, beneficios y contraindicaciones. [ecologiaverde.com](https://www.ecologiaverde.com). agosto

2023. <https://www.ecologiaverde.com/pistacho-propiedades-beneficios-y-contraindicaciones-4546.html>.

- Meouchi L. Monk fruit: qué es y cuáles son sus beneficios según una experta.

Vogue. <https://www.vogue.mx/belleza/articulo/monk-fruit-que-es-y-sus-beneficios>.

Published julio 14, 2022.

- Mannise R. Menta: propiedades, beneficios y para qué sirve esta planta.

Ecocosas. [https://ecocosas.com/plantas-medicinales/menta/#google\\_vignette](https://ecocosas.com/plantas-medicinales/menta/#google_vignette).

Published junio 29, 2024.

- Fundación Aquae. ¿Qué es el agua? Tipos, composición y funciones - Fundación

Aquae.. <https://www.fundacionaquae.org/wiki/que-es-el-agua/>. Published 27 de

septiembre de 2021.

- National Geographic España. National Geographic. <https://www.nationalgeographicla.com/ciencia/2024/02/beneficios-del-pistacho-las-5-maneras-en-que-este-alimento-puede-mejorar-tu-salud>. Published 20 de septiembre de 2024.
- Zanin T, Zanin T. Té de Menta: para qué sirve y cómo se prepara. Tua Saúde. <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-del-te-de-menta/>. Published 23 de abril de 2024.
- Melara J. 15 beneficios del pistache para tu salud y tu belleza, entre otras curiosidades sobre este fruto. Cocina Fácil. <https://www.cocinafacil.com.mx/salud-y-nutricion/beneficios-del-pistacho>. Published 12 de marzo de 2021.
- Zanin T, Zanin T. Pistacho: qué es, 10 beneficios, propiedades y cómo consumirlo. Tua Saúde. <https://www.tuasaude.com/es/pistachos/>. Published 19 de diciembre de 2023.
- Pamela.Herrera. ¿Qué es en realidad la crema de Mezcal? CocinaDelirante. <https://www.cocinadelirante.com/recetas/que-es-en-realidad-la-crema-de-mezcal>. Published septiembre 8, 2020.

#### **XIV.ANEXOS**

Se refiere a toda la información o material extra (fotografías, tablas, informes, etc.) que no encajaba en las secciones anteriores, pero es importante para la investigación