



V CONGRESO NACIONAL DE TECNOLOGÍA APLICADA A CIENCIAS DE LA SALUD

5, 6 y 7 de junio de 2014
TONANTZINTLA, PUEBLA, MÉXICO

KIWIMAX

E.Mendoza^a, B.B Jaramillo ,R.Perez ,I.Tlelo, J.A.Vazquez

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Puebla.Plantel Cholula

^aEsther_m@hotmail.com

RESUMEN

En México el kiwi es la fruta que han llevado a lo más alto del podio nutricional ya que está en el 3er lugar de nutrición en su riqueza en vitaminas C, E y A, y trazas del grupo B, en potasio, calcio, cobre, magnesio y fibra, con sólo trazas de proteínas, apenas grasas y buenos carbohidratos. El kiwi Ejerce una labor reguladora del metabolismo de los hidratos de carbono ya que ayuda a la formación de tejidos conjuntivo, reforzando las defensas del organismo. Además, influye en el buen funcionamiento de los sistemas circulatorio y nervioso, en la formación de los huesos, los dientes, en la distribución de las proteínas que hacen los tejidos del cuerpo.

El kiwi une su inigualable y exótico sabor, ya que es tan verde como la clorofila. La manzana es rica en vitaminas y minerales la cual la convierte en una de las frutas más beneficiosas para la salud el consumo de la manzana ayuda a previene y curar a la vez múltiples dolencias Ayuda, en la disolución del colesterol y es una buena arma contra la diabetes Ya que actúa como fibra.

Ya que el kiwi es rico en el sabor y sus beneficios es te proyecto esta echo para todas las edades ya que no están dañina para la salud de los chicos y grandes, la calidad del el kiwi está en el tercer lugar y a la manzana en el quinto lugar y esta dos tienen muchos minerales, nutrientes y vitaminas.

Planteamiento del problema:

En la actualidad muchas personas padecen de estas enfermedades; pérdida de vista, de gastritis, enfermedades cardiacas, insomnio, estreñimiento, diarrea, de fiebre, y colesterol, reduce niveles de glucosa en la sangre, ayuda a mejora la memoria y activa las funciones cerebrales entre otras enfermedades.

Pero lo importante, es aliviar molestias tales atreves de productos que tengan efectividad como los medicamentos comerciales .las infusiones de frutas, son una alternativa real, pues tienen el mismo efecto de alivio ya que cuentan con vitaminas.



V CONGRESO NACIONAL DE TECNOLOGÍA APLICADA A CIENCIAS DE LA SALUD

5, 6 y 7 de junio de 2014
TONANTZINTLA, PUEBLA, MÉXICO

Justificación:

Las personas que sufren enfermedades comunes como las que se mostraron a continuación que son muy frecuentemente toman medicamentos ya sean recetados o auto medicados esto provoca que la mayoría de las personas que lo estén consumiendo se vuelvan adictos a ellos ya que en la mayoría de estos medicamentos no se obtienen los resultados esperados y solo causan adicciones a quienes lo consumen, por lo que es necesario buscar alternativas que los eviten y mejoren su calidad de vida.

Objetivo general:

Prevenir las molestias como de la gastritis, enfermedades cardiacas, insomnio, estreñimiento, diarrea, de fiebre, y colesterol, reduce niveles de glucosa en la sangre a través del consumo de las infusiones del "kiwi Max" y Tener una mejor calidad de vida sintiéndonos bien.

Objetivos específicos:

- Prevenir otros padecimientos enfermedades cardiacas, insomnio, estreñimiento, diarrea, de fiebre, colesterol, reduce niveles de glucosa Y activa las funciones cerebrales.
- Se está haciendo una investigación de las proteínas y vitaminas que aporta cada producto para así aprovechar más cada ingrediente de este producto, sacarlo al mercado y que la gente se dé cuenta de lo bueno que contiene cada fruta que contiene el jugo.
- Elaborar un producto que sea del agrado de niños y adultos.
- Dar a conocer a la sociedad el producto que se elaboró para poder sustituirlo por bebidas que son dañinas para la salud.

DESCRIPCION

Nuestro jugo a comparaciones de otro esté esta hecho de frutas naturales, ya que es un producto bebible y fácil de abrir pero también no requiere de mucha economía para las personas que tenga pocos recursos este jugo tiene ricos nutrientes, a comparación de otros jugos. Este jugo no contiene saborizantes artificiales como otros.

El kiwi podemos conseguirlo en los centros comerciales ya que no está caro y la manzana la podemos adquirir en las tiendas comunes. Este jugo contiene vitaminas A, B y C en la cual contiene cada fruta nos es bueno tomarlo para aquellos que sufren de gastritis insomnio, estreñimiento, diarrea, de fiebre, y colesterol.



V CONGRESO NACIONAL DE TECNOLOGÍA APLICADA A CIENCIAS DE LA SALUD

5, 6 y 7 de junio de 2014
TONANTZINTLA, PUEBLA, MÉXICO

Hipótesis:

El jugo (kiwi Max) elaborado a base de frutas como la manzana y el kiwi ya que pueden ayudar a mejorar la salud de las personas, sin causar adicción como los medicamentos sintéticos a tener un equilibrio físico y mental que lo tomen

Marco teórico:

Las frutas son los alimentos con mayor cantidad de nutrientes y sustancias naturales altamente benéficas para la salud.

Estas frutas son utilizadas para la nutrición de las personas ya que hay personas de baja nutrición este jugo está hecho para las personas de 4 años en adelante el jugo kiwi Max también se puede aprovechar como bebida ya que es natural y no contiene ningún químico como los comunes.

Sustituyendo la sacarosa (azúcar) ya que generalmente tienen sabor dulce que pasa por un proceso químico que va laminando toda la fibra y las proteínas que forman el 90% de dichas plantas, ya que una pequeña cucharada, esto es alrededor de 100 mg, basta para ocasionar una elevación en los niveles de glucosa en personas sensibles. El equivalente a una taza de azúcar 250 mg, puede considerarse ya como una dosis alta ya que esto podría causar diabetes.

Ya que las frutas son conseguidas en la comunidad, decidimos utilizar las frutas, aprovechando los nutrientes de frutos de nuestro país.

También basándonos en la salud de los adultos y niños dando a conocer nuestro jugo, la miel es requerida como endulzantes ya que con ella se puede ser utilizada como remedio natural, la miel tiene un gran beneficio que se relaciona directamente con el efecto de sus componentes nutritivos sobre el organismo. La miel se adoptado como sustituto del azúcar pero también no es conveniente abusar del consumo.

El agua es un alimento que no tiene calorías entre las propiedades nutricionales del agua cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes 0 g. de proteínas, 6 mg. de calcio, 0 g. de fibra, trazas de yodo, 0 mg. de zinc, 0 g. de carbohidratos, 3 mg. de magnesio, 0 g. de azúcar y 0 mg. de purinas, para ello es porque se ocupa el consumo del agua. La manzana tiene el valor nutrimental del 3 lugar a continuación se presentaran, Todos sabemos que el agua es un 70% de nuestro cuerpo está constituido por agua; encontramos agua en la sangre, en la saliva, en el interior de nuestras células, entre cada uno de nuestros órganos, en nuestros tejidos e incluso, en los huesos, además de agua para beber, nosotros los seres humanos utilizamos agua en casi todas nuestras acciones, es decir, la requerimos para preparar alimentos, lavar ropa o trastes, aseo personal, riego de cultivos, cría de animales, fabricación de productos, producción de energía, etc.



V CONGRESO NACIONAL DE TECNOLOGÍA APLICADA A CIENCIAS DE LA SALUD

5, 6 y 7 de junio de 2014
TONANTZINTLA, PUEBLA, MÉXICO

Como sabemos, el agua es un líquido incoloro, insípido e inodoro; es decir, no tiene color, sabor ni olor cuando se encuentra en su mayor grado de pureza. Es un elemento vital ya que sin ella no sería posible la vida de los seres vivos, ya que el agua se ocupa para beber nosotros ocupamos el agua para hacer el jugo kiwi Max.

Conclusión

Este proyecto es importante porque hay muchas personas que padecen de la gastritis, colesterol, diarrea, insomnio con la ayuda de este jugo kiwi Max (basado en frutas como manzana y kiwi) ya que con el podemos prevenir algunas molestias como las que se mostraron a continuación este jugo. Este jugo ayuda a mejorar la salud de las personas sin causar adicción como en el caso de algunos medicamentos sintéticos.

Ya que este jugo lo pueden tomar adultos y niños mayores de 4 años y también diabéticos ya que no contiene azúcar.

El consumo de este jugo favorece también a sus consumidores