

EL APERITIVO TAMBIÉN COMBATE EL ESTREÑIMIENTO

Estudiantes crean un vino gástrico contra colesterol

Los ingeniosos inventores son Víctor Alfredo Chóez y María Gabriela Riera, ambos de 17 años, alumnos de Ingeniería en Telecomunicaciones y Electrónica, de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol).

CHRISTIAN VÁSCONEZ | EXPRESO

Redacción Guayaquil

¡A y vinito de mi alegría, vinito de mis tristezas, yo te mando a la barriga y te me subes a la cabeza!, cita un verso que intenta describir las propiedades de la bebida usualmente preparada con uvas, que -a decir de escritores, poetas y soñadores- "excita la memoria".

Pero, no siempre el licor obtenido tras la maceración de la fruta sirve para "alegrar" los sentidos.

Víctor Alfredo Chóez y María Gabriela Riera, estudiantes de Ingeniería en Telecomunicaciones y Electrónica de la Escuela Superior Politécnica del Litoral, crearon recientemente una bebida medicinal que ayuda a regular el organismo, cuando se indigesta por exceso de comidas. Es un vino gástrico de cacao, que también combate estreñimiento y colesterol.

El sugestivo invento participó en el concurso semestral de Emprendimiento, Ciencia y Tecnología (enero último), auspiciado por el Instituto de Ciencias Químicas y Ambientales de la Espol. "Este licor es conocido por su sabor dulce y es un complemento ideal para combatir el estrés. Además, relajante por su contenido, pues posee extracto de manzanilla", precisó Chóez.

Por ser elaborado a base de cacao, mencionó Riera, permite "reavivar el estado de ánimo.



PROMOCIÓN. Los ingeniosos universitarios Víctor Alfredo Chóez y María Gabriela Riera Yáñez cuando vertían el vino gástrico de cacao en un vaso, para su posterior degustación.

En el sistema nervioso central se cree que la enzima, serotonina, representa un papel importante como neurotransmisor, en la inhibición del enfado, agresión, temperatura corporal, el humor y la sexualidad".

Los universitarios aconsejan tomar una "copita diaria" después de almuerzo, durante quince días, para normalizar el organismo. "Después de ese lapso, este queda listo para consumir una parrillada", agregó Riera.

DATOS

▶ OTROS INGREDIENTES.

El producto conseguido también contiene alcohol etílico, barras de chocolate, esencia de vainilla, agua mineral y otros aditamentos.

▶ SECRETOS.

Para "rebajar" el vino gástrico de cacao los jóvenes inventores emplearon un litro de agua destilada, para neutralizar la composición del alcohol.

¿Cómo un licor ayuda a normalizar la digestión? Para Chóez, esto se da porque contiene agua destilada, piña y cacao que rebajan el grado de alcohol.

Su fabricación se logró macerando semillas de cacao, el chocolate, y la piña (15 días); molieron cacao, lo cocinaron y luego cortaron la fruta (trozos) y los introdujeron en una botella. "Le agregamos alcohol etílico... cernimos el contenido y lo pusimos a reposar. Al mismo tiempo se prepara un almíbar y se añade 1 litro de agua destilada", citó el joven.

Aunque esta preparación es curativa, Riera advirtió que se la debe tomar con moderación, pues todo exceso es malo. "El licor no daña, pero el que bebe sin prudencia se perjudica a sí mismo". (SRD)