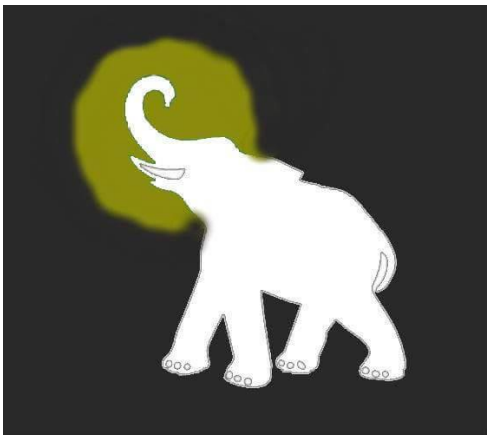


Ananda

CIN2016A10094

Autores:

Didier Trujillo Hernández

Dulce María Reséndiz Flores

Asesor: Jeanette Trujillo Islas

Área: Ciencias Bilógicas, Químicas y de la Salud

Disciplina: Ciencias de la Salud

Tipo de investigación: Experimental

Lugar: Cruz Azul, Hidalgo.

2 DE FEBRERO DE 2016

CENTRO EDUCATIVO CRUZ AZUL

Campus Hidalgo.

Resumen

“Ananda” es una bebida láctea que contiene arándanos, chocolate amargo, fresa, uva roja, nuez y almendra. Esta bebida la realizamos porque observamos que en nuestro ambiente a muchas personas se les olvidan las cosas y esto es algo preocupante porque con el tiempo podrían llegar a sufrir una enfermedad muy grave como lo es el Parkinson, Alzheimer o Demencia. Nuestro producto ayudara a las personas en recordar información importante con mayor rapidez y también a disminuir el riesgo de sufrir alguna de las enfermedades ya mencionadas al consumir nuestra bebida de constantemente. Las frutas y semillas que utilizamos contienen antioxidantes que previenen el deterioro de la memoria causada por la edad al igual que estimulan la circulación sanguínea en áreas del cerebro, mejora tu desempeño y te mantiene alerta. El producto es natural debido a que lo hacemos con leche de búlgaros, frutas y semillas y esto también ayudará a la sociedad porque consumirán productos naturales y dejarán a un lado los productos ya procesados que la mayoría toma hoy en día. “Ananda” va a tener un impacto positivo en todo aquel que consuma el producto de manera frecuente, y la persona notara el cambio porque recordará esos eventos o sucesos que antes solía olvidar o se le dificultaba mucho recordarlos. Nuestra bebida comenzará a ofrecerse en Cruz Azul y posteriormente a Tula para lograr un cambio positivo en nuestro entorno.

Summary

Ananda is a dairy milk drink that contains cranberries, dark chocolate, strawberry, red grape, walnut and almond. We made this drink because we noticed that in our environment many people forget things and this is worrying because over time it could become a very serious disease such as Parkinson's, Alzheimer's or dementia. Our product help people to remember important information more quickly and reduce the risk of getting any of the diseases already metioned if you drink this beverage constantly. The fruits and seeds we use contain antioxidants that prevent the deterioration of the memory caused by the age as it stimulates blood circulation in some areas of the brain, improves your performance and keeps you alert. This product is natural because we use bulgarian milk, fruits and sedes. This will also help the society because the will consume natural products and stop cosuming processed products. Ananda will have a positive impact on the people that drink this frecuently, and they will notice the change because they will remember those events that they used to forget or have some kind of trouble remembering. Our drink began to be offered in Cruz Azul and later in Tula to have a positive change in our envirioment.

Introducción:

Planteamiento del problema:

Este proyecto lo realizamos porque hemos notado que las personas no logran recordar aspectos importantes. Esto se debe a que la gente se ha hecho muy dependiente de la tecnología por lo tanto cuando no la tienen son incapaces de recordar cosas sencillas.

La bebida será de un agradable sabor utilizando frutas que ayudan a la memoria como lo son los frutos rojos que protegen contra la falta de memoria causada por el paso de los años; las manzanas que protegen el cerebro; el chocolate que mejora el desempeño en diferentes tareas y nos mantiene alertas; así como la almendra, nuez y uva.

Elegimos hacer una bebida tipo yogurt porque notamos que mucha gente lo consume ya que muchas veces a las personas no les da tiempo de desayunar por lo tanto un yogurt es algo fácil y rápido de conseguir.

Justificación:

Nosotros vamos a elaborar una bebida que ayude a la memoria para que la sociedad tenga una mejor retención de información y tenga la capacidad de recordar datos y eventos cotidianos y aprovechar los antioxidantes para combatir los radicales libres que algunos organismos poseen y así evitar el envejecimiento celular y otros procesos del deterioro mental a corto, mediano y largo plazo.

Hipótesis:

El producto tendrá un impacto positivo en la retención de datos importantes en el consumidor.

Objetivos:

General: Con este producto queremos lograr que el nivel de retención de información del consumidor aumente de manera vigorosa para así evitar el olvido de datos relevantes.

Específicos:

- Las personas que consuman nuestra bebida logren fortalecer su memoria debido al contenido del mismo.
- El consumidor podrá evitar el olvido de información al momento que consuma nuestra bebida habitualmente.
- Disminuir el riesgo de enfermedades contraproducentes a la salud mental.

Fundamentación teórica (marco):

La memoria es la capacidad para recuperar y comunicar la información previamente almacenada. La memoria amplía nuestro mundo. Es una función del cerebro y, a la vez, un fenómeno de la mente que permite al organismo codificar, almacenar y recuperar información.

Yogurth es un alimento de consistencia líquida o pastosa que se obtiene de la fermentación de la leche de la vaca.

Búlgaros son una unión de micro-organismos (bacterias y levaduras) que producen ácido láctico, ácido acético y alcohol, estos retienen nutriente y a la vez evitan que la leche se eche a perder.

Arándanos y fresas te protegen contra la falta de memoria causada por el paso de los años y otros síntomas como Alzheimer, Parkinson y demencia.

Chocolate contiene flavanol que estimula la circulación sanguínea en áreas del cerebro, mejora tu desempeño y te mantiene alerta.

Nuez y almendra son ricos en ácidos grasos por lo tanto favorecen la funcionalidad cerebral y del sistema nervioso.

Uva contienen resveratrol que previene el deterioro de la memoria causada por la edad. Los radicales libres son moléculas inestables y muy reactivas. Para conseguir la estabilidad modifican a moléculas de su alrededor provocando la aparición de nuevos radicales, por lo que se crea una reacción en cadena que dañará a muchas células y puede ser indefinida si los antioxidantes no intervienen.

Los procesos normales del organismo producen radicales libres como el metabolismo de los alimentos, la respiración y el ejercicio. También estamos expuestos a elementos del medio ambiente que crean radicales libres como la polución industrial, tabaco, radiación, medicamentos, aditivos químicos en los alimentos procesados y pesticidas.

Un antioxidante es aquella sustancia que presenta bajas concentraciones respecto a la de un sustrato oxidable (biomolécula) que retarda o previene su oxidación.

Un nutriente tiene propiedades antioxidantes cuando es capaz de neutralizar la acción oxidante de la molécula inestable de un radical libre sin perder su propia estabilidad electroquímica. El organismo está luchando contra radicales libres a cada momento del día, pero el problema se produce cuando tiene que tolerar de forma continuada un exceso de radicales libres. El exceso es producido sobre todo por contaminantes externos que entran a nuestro cuerpo.

Metodología

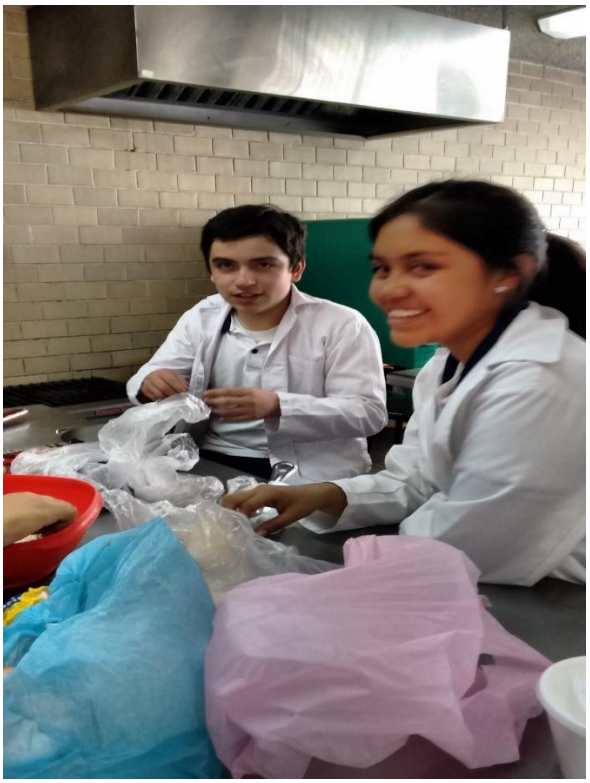
El método experimental es un proceso sistemático y una aproximación científica a la investigación en la cual el investigador manipula una o más variables y controla y mide cualquier cambio en otras variables.

Los pasos para esto son:

1. La observación del fenómeno
2. La búsqueda de información
3. La formulación de hipótesis
4. La comprobación experimental
5. El trabajo en el laboratorio
6. El tratamiento de los datos
7. El análisis de los factores
8. La construcción de tablas y de gráficos
9. Las conclusiones y la comunicación de resultados
10. La elaboración de leyes y teorías

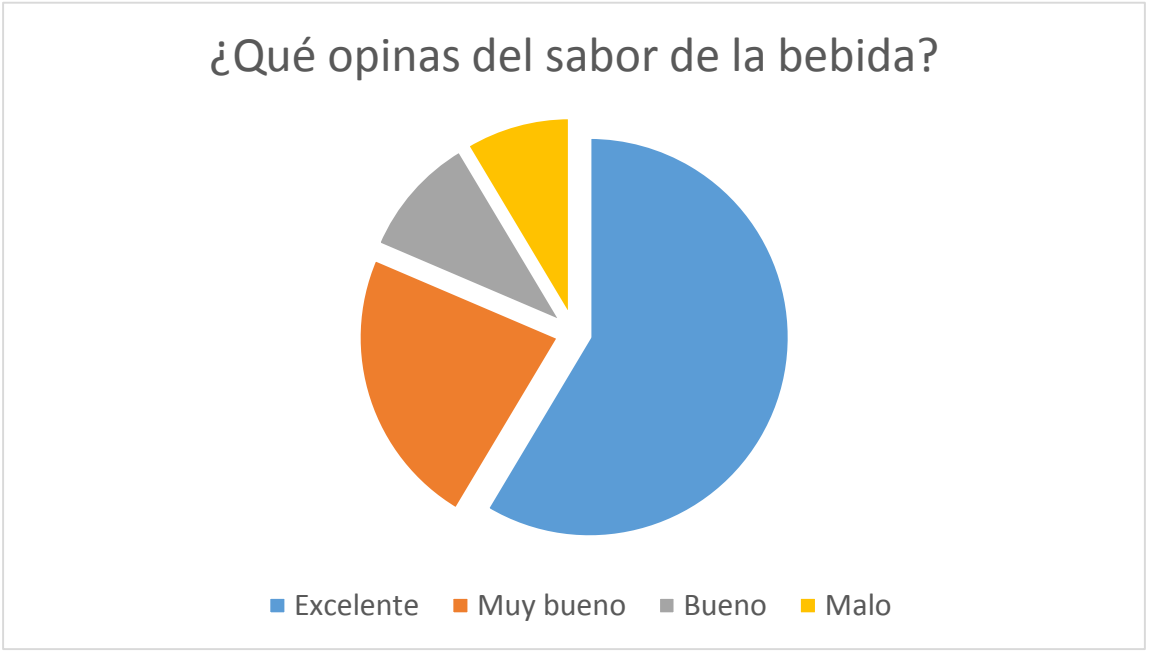
La elaboración del producto fue de tipo experimental y consistió de los siguientes pasos:

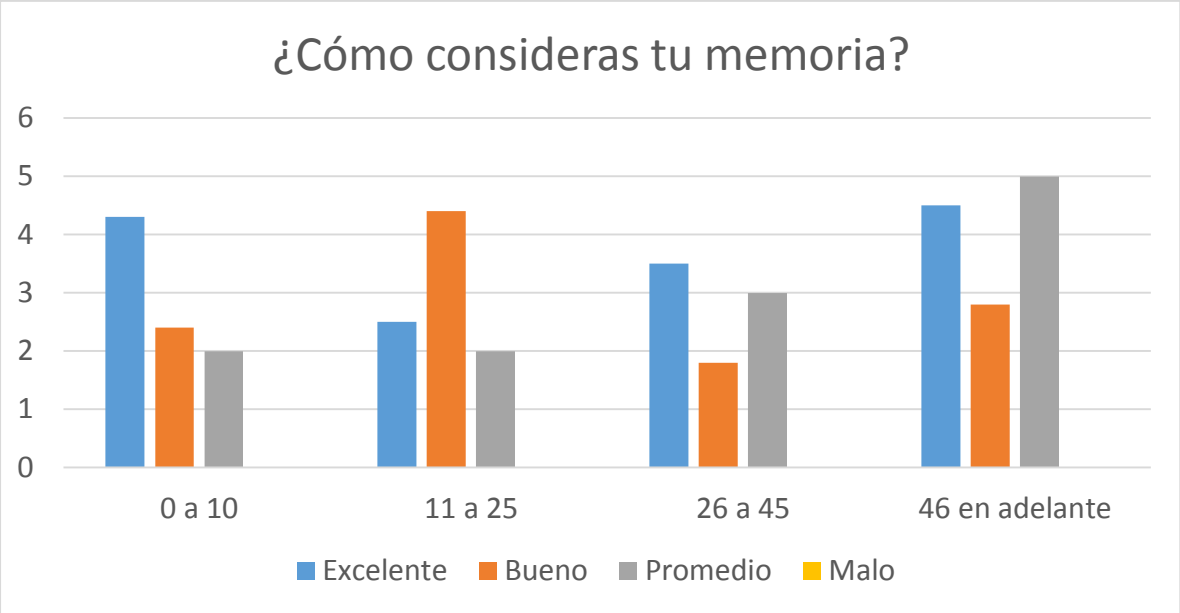
1. Colocar la porción de leche que se desea obtener del producto final en un recipiente con búlgaros.
2. Esperar a que el proceso de transformación de los componentes químicos de la leche concluya entre un plazo de 24 horas aproximadamente.
3. Licuar el producto con los ingredientes que ayudan a la memoria por sus antioxidantes (fresas, arándanos, uvas, almendras, nuez y chocolate amargo).
4. Agregar una formula láctea en polvo para obtener más espesor.
5. Envasar y refrigerar.
6. Consumir y disfrutar de su delicioso sabor.

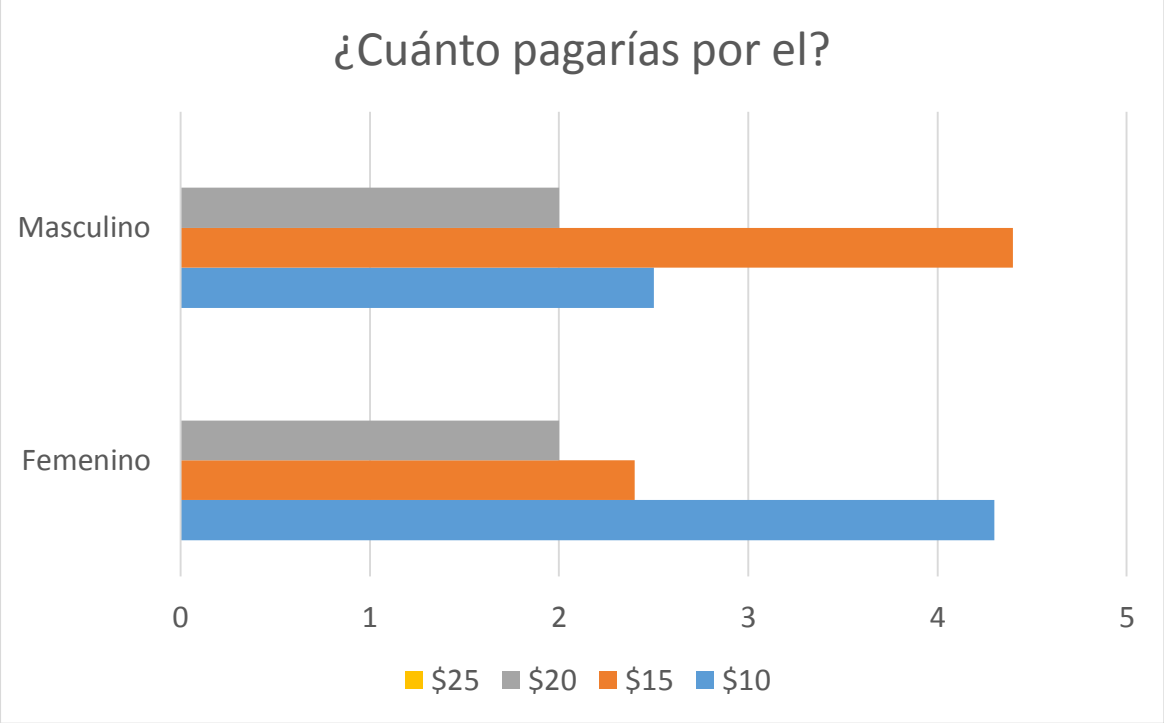


Resultados obtenidos

Aplicamos una encuesta a un grupo de 84 personas de distintas edades, en Ciudad Cooperativa Cruz Azul, Hidalgo, de los cuales se obtuvieron los siguientes resultados:




¿Cómo consideras tu memoria?
6
5
4
3
2
1
0
0 a 10
11 a 25
26 a 45
46 en adelante
Excelente
Bueno
Promedio
Malo


¿Cuánto pagarías por el?
Masculino
Femenino
0
1
2
3
4
5
$25
$20
$15
$10

Con estas gráficas nos dimos cuenta que las personas de 5 a 25 años suelen considerar buena su memoria pero después de esa edad la consideran promedio ya que con el transcurso de los años van perdiendo su capacidad de almacenar información.
También nos dimos cuenta que el sabor de la bebida le gusto a la mayoría y que el precio que están dispuestos a pagar es entre 20 y 15 pesos.

Conclusión

Observamos que la bebida láctea que producimos es un benefactor en la retención de datos, que ayudan a mejorar la memoria de las personas que lo consumen; hace falta aún desarrollar el proceso de marketing para comenzar a promocionar nuestro producto.
La aceptación de nuestro producto es favorable, debemos seguir con procesos químicos para su envasado y comercialización.
De esta investigación ha sido muy grato poder crear un producto sano y sin conservadores que permita a las personas que lo consumen mejorar su memoria.

Bibliografía

Consumidor. “El papel de los nutrientes en tu desarrollo”. (2006). Pag 72-76. Luis Amador

Yogurth y crema.. (1999). Ed Concamin. Dr Herminio Blanco Mendoza. Colección guias empresariales. 1ra edición

Zonadiet. (2016). Alimentos que mejoran nuestra memoria y nos ayudan a pensar mejor. Recuperado el 21/09/15, de http://www.zonadiet.com/alimentación/nutricionycerebro.htm

Alimentos para curar. Almendras y nueces para mejorar la memoria. Recuperado el 27/01/16, de http://alimentosparacurar.com/remedios-caseros/n/3072/almendras-y-nueces-para-mejorar-la-memoria.html

Univision salud. (2015). ¿Tienes mala memoria? Las uvas podrían evitarlo. Recuperado el 27/01/16, de http://salud.univision.com/es/cerebro-y-sistema-nervioso/tienes-mala-memoria-las-uvas-podr%C3%ADan-evitarlo

Búlgaros. Que son los búlgaros de leche. Recuperado de, http://bulgaros.mx/que-son-los-bulgaros-de-leche/

Federación café. (2007). Radicales libre y antioxidantes. Recuperado de, http://www.federacioncafe.com/Documentos/CafeYSalud/CafeYAntioxidantes/Radicales%20libres.pdf