



Si del menú de postres pudiera escoger entre un pan de chayote y un pastel de queso, o entre avena con manzana y un dulce arroz con leche, cuál elegiría. Esa misma libertad de elección, que hasta hace algunos años no les era recomendable, ahora también la pueden hacer los pacientes diabéticos con la seguridad de que cualquiera de esas delicias tendrá un sabor agradable.

Y eso es posible gracias a la aplicación en esas recetas de un endulzante de origen natural que, en comparación de otros sustitutos de azúcar, fue diseñado de manera especial para aquellas personas que padezcan cualquier tipo de diabetes, aunque es posible consumirlo por toda la familia. Se trata de Diabesugar, un producto mexicano que al carecer de carbohidratos metabolizables no producen la elevación del nivel de glucosa en la sangre, y contiene un índice glucémico ocho veces menor que la azúcar ordinaria y 10 veces menos que otros endulzantes sintéticos comerciales.

Si bien la diabetes es una de las enfermedades que ha llamado altamente la atención de investigadores en todo el mundo, lo cierto es que gran parte de sus desarrollos se han enfocado en la creación de medicamentos para controlar o retrasar las secuelas de la enfermedad, y muy pocos están orientados en obtener productos de uso diario.

Ante esa situación y la alta incidencia que presenta el padecimiento en la actualidad, la empresa mexicana Metco decidió crear Diabesugar, un producto de similares características en sabor y cocción a la azúcar convencional, pero asegurando el bienestar del paciente diabético.

“En el mercado existen productos denominados light o bajos en calorías que están orientados al cuidado de sobre peso y obesidad, pero existe una falsa percepción por gran parte de la sociedad de que esos artículos también son recomendados para diabéticos, lo que puede conllevar diversos problemas propios de la enfermedad”, explicó la licenciada Lourdes Treviño Giorguli, directora de Planeación de Metco.

Sin embargo, continuó, el desarrollo de Diabesugar, que llevó cuatro años de investigación, fue pensado en el cuidado de las personas que padecen esa enfermedad, por lo que además de su beneficio con respecto a los niveles de glucosa en la sangre, también cuenta con lactofibras que contribuyen al buen funcionamiento del sistema digestivo.

“El producto está elaborado a base de un derivado de la azúcar de caña llamado Isomalt, que tiene la característica de no ser metabolizable por el organismo ni elevar los niveles de glucosa. Asimismo, a diferencia de los endulzantes elaborados con sustancias como el aspartame o la sacarina, no deja ninguna sensación molesta en la lengua, por lo que puede combinarse con cualquier bebida o receta”, refirió Treviño Giorguli.

A pesar de ser un artículo especializado y con alto valor agregado, su precio es uno de los más bajos en el segmento de los endulzantes. De hecho, se encuentra 25 por ciento por debajo de las marcas líderes del nicho, y un pequeño sobre con un gramo de Diabesugar equivale a dos cucharas de azúcar, lo que se traduce en un mayor ahorro.

Finalmente, la directora de Planeación de Metco señaló que este sustituto de azúcar para diabéticos está avalado por la Secretaría de Salud, y sus pruebas de comportamiento en cocción, aplicaciones potenciales e integración a otros elementos fueron avaladas por el Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada, del Instituto Politécnico Nacional. Asimismo, comentó que por el momento es uno de los ingredientes en los postres de una importante cadena de cafeterías en México, aunque en breve se espera iniciar su exportación a Estados Unidos, uno de los países con mayor número de diabéticos en el mundo.