

## **Aprovechamiento de las propiedades Biotecnológicas, antioxidantes y nutracéuticas de nopal (Opuntia Ficus-Indica).**

**Autores:** Francisco Humberto Ortiz Salazar, José Vicente Góngora Cauich, Neith Aracely Pachecho López, Tania González Flores, Teodoro Espinosa Solares, María de los Ángeles Sánchez Contreras.

En este capítulo se describe Producción de nopal en México; los usos y aplicaciones del nopal (*Opuntia ssp*), así como se da información nutricional y beneficios a la salud, por el consumo de la fibra. Haciendo una revisión de literatura y a los resultados obtenidos en las investigaciones realizadas en los últimos años. Este trabajo es un planteamiento para la utilización integral del nopal (*Opuntia ficus-indica*) y sus variedades ya que esta tienen una gran perspectiva para su aprovechamiento, que llevaría grandes beneficios en distintos sectores industriales, ya que son pocas las especies vegetales que tienen esta flexibilidad de uso; de igual forma se requiere del desarrollo de más estudios en el ámbito nutricional para proporcionar y reafirmar una confianza en la población mexicana para un consumo, intentando generalizar su consumo a nivel nacional y no solo exclusivamente en el centro y norte del país, como se ha hecho de manera tradicional. La difusión de los resultados de investigación en materia de salud por el consumo de productos alimentarios a base de nopal y que el personal de atención primaria, médicos y nutriólogos cuenten con herramientas de soporte científico que permita dar difusión a los resultados obtenidos para apoyar a pacientes con enfermedades crónicas y recidivantes a controlar su estado de salud, como en el caso de la Diabetes Mellitus tipo 2 que afecta a gran parte de los derechohabientes del sistema de salud público (IMSS e ISSTE).

**FUENTE:** Biotecnología y alimentos en Hidalgo: Transitando a la Bioeconomía, editores Luis Díaz Batalla, Carlos A Gomez Aldapa, Javier Castro Rosas y Alejandro Tellez, pp 13 – 26. ISBN:978-607-96797-1-2