

TORTILLA

INDUSTRIALIZADA

Altas probabilidades de maíz con secuencias transgénicas y glifosato, y cambios nocivos en sus proteínas



HABLANDO DE NUTRIENTES

— Fibra dietética

— Ácidos grasos benéficos

— Compuestos fenólicos y antocianinas



+ Almidón

+ Hierro

+ Calcio

+ Ácidos ferúlicos

+ Antocianinas, flavonoides y carotenoides

+ Ácidos grasos benéficos

+ Fibra dietética

TRADICIONAL

La nixtamalización aumenta el calcio, hierro, fibras solubles, almidón y aminoácidos esenciales

El maíz nativo nixtamalizado tiene mejor calidad nutricional

Mejor digestión

+ Beneficios cardiovasculares

+ Protección antioxidante

+ Microbiota intestinal mejores huesos

+ Hemoglobina

+ Vitaminas

El maíz transgénico resistente al glifosato está asociado al desarrollo de diversas enfermedades

Beneficia menos a la digestión

↓ Baja presencia de ácidos benéficos

— Protección antioxidante

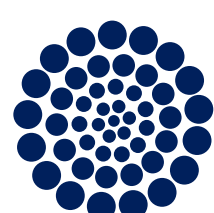


El proceso de nixtamalización del maíz nativo es parte de una herencia milenaria que transmite saberes, sabores y nutrientes excepcionales, libres de transgenes relacionados con alergias y enfermedades metabólicas

El maíz industrializado no sólo es poco nutritivo en comparación con el maíz nativo nixtamalizado, además tiene altas posibilidades de contener secuencias transgénicas y la presencia de radicales libres, asociados con daños a la salud



GOBIERNO DE MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS