



## Dra. Anayansi Escalante Aburto

Profesora Investigadora de la Unidad de Alimentos Saludables

### Contacto:



<https://www.linkedin.com/in/anayansi-escalante-aburto-67875b51/>



[anayansi.escalante@tec.mx](mailto:anayansi.escalante@tec.mx)



<https://tec.mx/es/investigacion/instituto-de-investigacion-sobre-obesidad/unidad-de-alimentos-saludables>

### Educación:

- PhD en Ciencias de los Alimentos – Universidad de Sonora (2014)
- Maestría en Ciencias Alimentarias- Universidad Veracruzana (2009)
- Licenciatura en Nutrición – Universidad Veracruzana (2004)

### Áreas de investigación:

- Desarrollo y prototipado de alimentos con bajo índice glucémico a base cereales, pseudocereales y granos.
- Efecto del procesamiento en biomoléculas nutraceuticas y su actividad antioxidante, formación de complejos de almidón en modelos de digestión *in vitro*.
- Patrones de consumo de alimentos en diferentes poblaciones y su asociación con el estado nutricional en enfermedades asociadas al sobrepeso y obesidad.

### Publicaciones destacadas:

1. “Exploring the Impact of Protein Supplement Source on Body Composition in Women Practicing Anaerobic Resistance Exercise: A Pilot Study”. *Nutrients*, 16(2), 321, 2024, <https://doi.org/10.3390/nu16020321>
2. “Consumption of dietary anthocyanins and their association with a reduction in obesity biomarkers and the prevention of obesity”. *Trends in Food Science and Technology*, 140, 104140, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104140>
3. “Biophysical, Nutraceutical, and Technofunctional Features of Specialty Cereals: Pigmented Popcorn and Sorghum” *Foods*, 12(12), 2301, 2023, <https://doi.org/10.3390/foods12122301>

### Premios y reconocimientos:

- Premio a la Investigación de Alto Impacto. Por publicar en Journals de mayor impacto en su área según datos de Clarivate Analytics (Journal of Citation Reports). Universidad de Monterrey (2018).
- Profesor Ayudante – Programa FAO/Universidad Autónoma de Madrid (2024).

### Proyectos actuales:

- Efecto del consumo de proteínas vegetales selenizadas en biomarcadores de pacientes con sobrepeso y obesidad.
- Simulación estática *in vitro* de la digestión gastrointestinal de alimentos: Palomitas pigmentadas expandidas por microondas y utilizando aceite de oliva.
- Nixta-3D: Evaluación de la viabilidad de producir alimentos nixtamalizados mediante fabricación aditiva. Etapa 1.