



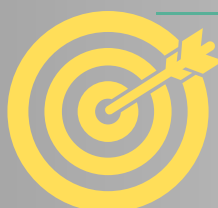
CARACTERIZACIÓN DE LOS ATRIBUTOS NUTRICIONALES DE LA MICROALGA ESPIRULINA (*A. PLATENSIS*) Y SU RELEVANCIA COMO PRUEBA PRELIMINAR EN LA SALUD DE GESTANTES

DESCRIPCIÓN PROBLEMÁTICA



EL MONITOREO DE LA HEMOGLOBINA EN MUJERES GESTANTES ES UNA MEDIDA ESENCIAL PARA PREVENIR LAS COMPLICACIONES ASOCIADAS CON LA ANEMIA Y ASEGURAR UN EMBARAZO SALUDABLE. LA IDENTIFICACIÓN TEMPRANA Y EL TRATAMIENTO ADECUADO DE LA ANEMIA PUEDEN MEJORAR SIGNIFICATIVAMENTE LOS RESULTADOS MATERNOS Y FETALES.

OBJETIVO



Caracterizar atributos nutricionales de la microalga espirulina (*A. Platensis*) y su relevancia como prueba preliminar en la salud de gestantes.

METODOLOGÍA

MICROALGA ESPIRULINA

LA MICROALGA ESPIRULINA PRODUCIDA EN HUAMANGA ES CONSIDERADA COMO UN SUPER ALIMENTO QUE MEJORA LA SALUD DE LAS GESTANTES.



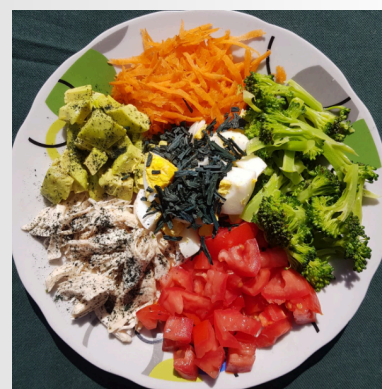
EVALUACIÓN

PROTEÍNAS
HIERRO
FENOLES TOTALES
CARBOHIDRATOS
CENIZAS TOTALES
HUMEDAD



TRATAMIENTO

EL TRATAMIENTO SE REALIZÓ EN CINCO GESTANTES DURANTE EL PERIODO DE GESTACIÓN PARA ELEVAR SIGNIFICATIVAMENTE EL CONTENIDO DE HEMOGLOBINA



RESULTADOS

se obtuvo un contenido de proteína del 56.7% del peso seco de la espirulina, consistente con lo reportado por Belay (2002) y Becker (2007), quienes mencionan un rango de 55-70%. La cantidad de carbohidratos fue del 17.4%, alineándose con Ramírez y Olvera (2006), que informan un rango de 15-20%. El contenido de grasa fue aproximadamente del 7%, en concordancia con el 6.7% reportado por Ramírez y Olvera (2006). Los fenoles totales fueron del 1.75%, coincidiendo con las estimaciones de Khan et al. (2005) de 1-2%. Finalmente, el contenido de hierro fue de 32 mg por cada 100 g de peso seco, similar a los 28.5 mg reportados por Gershwin y Belay (2008) y Kulshreshtha et al. (2008).



Después del tratamiento con el consumo de esta microalga, los valores de hemoglobina en las gestantes aumentaron a un promedio de 13.8 g/dL, mejorando significativamente desde los niveles iniciales de 10 a 10.8 g/dL.