



XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE  
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

XVII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



# CyTAL<sup>®</sup>-ALACCTA 2019



20 al 22 de Noviembre de 2019  
Universidad Católica Argentina  
Sede Puerto Madero  
Buenos Aires - Argentina



Socolovsky, Susana E.

CyTAL®-ALACCTA 2019 : XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Susana E. Socolovsky ; compilado por Susana E. Socolovsky. - 1a ed compendiada.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA , 2020.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga

ISBN 978-987-22165-9-7

1. Ciencias Tecnológicas. 2. Tecnología de los Alimentos. I. Socolovsky, Susana E., comp. II. Título.

CDD 664

ISBN 978-987-22165-9-7



9 789872 216597

## **Nota preliminar**

Es un gusto para la AATA renovar su compromiso con la investigación en el área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos a través de la publicación, una vez más, de un libro de resúmenes, en esta ocasión, de los trabajos presentados y aceptados para su presentación en el CYTAL-ALACCTA 2019.

El orden de aparición de los resúmenes en esta edición responde a la misma lógica con la que los trabajos fueron presentados en las sesiones de pósteres durante los días del Congreso.

Por este mismo motivo, y para facilitar la búsqueda, seguidamente a estas líneas encontrarán en primer término el mismo listado de resúmenes que recibieron los participantes del Congreso en ocasión de su acreditación.

Sin más y confiando este compendio sea una herramienta de utilidad para científicos y tecnólogos, las saludamos muy cordialmente,

**Comité Científico y Comité Organizador**

**CYTAL-ALACCTA 2019**

<b>A</b>	Alimentos, nutrición y salud
<b>E</b>	Evaluación sensorial
<b>I</b>	Ingeniería de alimentos
<b>D</b>	Innovación en desarrollo de productos, ingredientes y aditivos
<b>T</b>	Innovación en tecnologías de conservación de alimentos
<b>N</b>	Materiales alimenticios, estructura, nanotecnología
<b>M</b>	Microbiología y toxicología de alimentos
<b>P</b>	Procesamiento y envasado de alimentos
<b>Q</b>	Química y bioquímica de alimentos
<b>R</b>	Regulaciones alimentarias y políticas públicas
<b>S</b>	Sustentabilidad en la cadena alimentaria

- A1 MICROENCAPSULACIÓN DE BETACIANINA DE LA QUINUA ORGÁNICA (*Chenopodium quinoa willd*) Y ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO ACELERADA UTILIZANDO UN SISTEMA OXITEST
- A3 ELABORACIÓN DE QUESO TIPO COSTEÑO ADICIONADO CON BACTERIAS LÁCTICAS (BAL) Y LEVADURAS AISLADAS A PARTIR DE QUESOS ARTESANALES COMERCIALIZADOS EN EL MUNICIPIO VALLEDUPAR CESAR Y CORREGIMIENTOS ALEDAÑOS.
- A4 OBTENCION Y CARACTERIZACION DE POLVO DE CÁSCARA DE MANGO, COMO INGREDIENTE FUNCIONAL Y ADITIVO DUAL ADICIONADO EN YOGURT NATURAL.
- A5 ANÁLISIS DE TEXTURA EN FORMULACIONES DESARROLLADAS DE BIZCOCHUELOS LIBRES DE GLUTEN ENRIQUECIDOS CON CHÍA MOLIDA
- A6 INFLUENCIA DEL AGREGADO DE CHÍA MOLIDA EN EL ESTUDIO DEL COLAPSO EN BIZCOCHUELOS LIBRES DE GLUTEN
- A7 Extraction with pressurized liquids coupled to solid phase extraction for the separation of phenolic compounds from industrial apple residue (*Malus domestica Borkh*)
- A9 Detección de trazas de soja y de leche en galletitas, fideos y snacks libres de gluten: desarrollo de enzimoensayos competitivos utilizando SDS y Sulfito de sodio.
- A12 Obtención de ácidos hidroxycinámicos a partir de borra de café fermentada
- A15 Caracterización de las propiedades físicas de extruidos a base de maíz: efecto de la incorporación de harina de mijo, sorgo, quinoa y alpiste
- A16 EVALUACIÓN DE LA BIOACCESIBILIDAD DE CADMIO EN DIVERSAS FORMULACIONES DE CHOCOLATERÍA POR DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL IN VITRO
- A17 CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y ACEPTABILIDAD DE UN QUESO CONTENIDO EN TRIPA CON DESARROLLO FÚNGICO SUPERFICIAL
- A18 Características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de queso tipo cheddar elaborado con extracto vegetal de la flor de alcachofa
- A19 Textura y microestructura de miniqueso tipo cheddar utilizando como sustituto del rennet extractos de flores de *Cynara scolymus L.*
- A20 Formulación y desarrollo de alimentos a base de nuez de macadamia (*Macadamia integrifolia*) enriquecidos en omega-3.
- A21 CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE HARINA OBTENIDA A PARTIR DE CÁSCARAS DE NARANJA (*Citrus sinensis*) Y SU INCORPORACIÓN EN BUDINES SIN GLUTEN
- A25 VERIFICACIÓN DE INGREDIENTES PROTEICOS Y PRESENCIA DE TRAZAS DE ALÉRGENOS DE SOJA, LECHE Y HUEVO EN PREMEZCLAS Y PASTAS COMERCIALES LIBRES DE GLUTEN.
- A27 Obtención y almacenamiento de ingredientes en polvo en base a pulpa de sauco y diferentes agentes encapsulantes en baja proporción.
- A28 Caracterización fisicoquímica y funcional de puré deshidratado de mandioca (*Manihot esculenta*)
- A29 INCORPORACIÓN PRODUCTOS REGIONALES EN LA FORMULACIÓN DE GALLETITAS SALUDABLES
- A30 Detección de trazas de soja, leche, huevo, maní, almendras y sésamo en galletitas, budines y snacks comerciales
- A31 Evaluación de la estabilidad de astaxantina incorporada a liposomas

- A32 CONTENIDO DE MINERALES EN ARVEJAS EN CONSERVA COMERCIALIZADAS EN ARGENTINA
- A33 Actividad antioxidante y características espectroscópicas de extractos etanólicos de propóleos líquido y liofilizado
- A34 Perfil electroforético en carne bovina: incidencia de la alimentación animal con granos de destilería.
- A35 Estrategias de diversificación del consumo de tubérculos de la costa caribe Colombiana, a través de la innovación gastronómica.
- A36 Influencia del escaldado y ácido cítrico como pretratamientos sobre las propiedades de la harina de cáscara de ciruela (*Spondias purpurea L.*).
- A37 CUANTIFICACIÓN DE ALGUNOS INDICADORES INTRÍNSECOS DE CALIDAD EN UNA HORTALIZA DE HOJA TRATADA CON ULTRASONIDO.
- A38 CARACTERIZACION NUTRICIONAL DE PANES Y BIZCOCHUELOS LIBRES DE GLUTEN ELABORADOS CON PREMEZCLAS COMERCIALES
- A39 Caracterización de una bebida de soja fermentada con el agregado de frutos finos
- A40 Efecto de diferentes condiciones de secado en los compuestos volátiles de la pimienta de Canelo (*Drimys Winteri*)
- A41 Desarrollo de una bebida fermentada a partir de harina de vaina de algarrobo (*Prosopis spp.*)
- A42 Paraprobióticos como alternativa segura para estimular la mielopoyesis durante el tratamiento quimioterapéutico
- A43 EFECTOS DE LA SUPLEMENTACIÓN CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 SOBRE EL PERFIL DE LÍPIDOS SÉRICOS.
- A45 Caracterización fisicoquímica de la harina de semillas de cajá (*Spondias Mombin L.*)
- A46 Detección de antibióticos en leche mediante bioensayos microbiológicos complementarios
- A47 La Alimentación en Niños: Hábitos y Tendencias Actuales
- A48 Cocción al vacío de dos cortes de carne vacunos: LOMO y CHINGOLO. Influencia del tiempo y la temperatura en parámetros fisicoquímicos y sensoriales
- A49 Obtención de hidrolizados proteicos con actividad inhibitoria de la ECA empleando peptidasas de Bromelia serra Griseb. (*Bromeliaceae*)
- A50 POTENCIALES USOS EN HUMANOS DE LA GRASA ENRIQUECIDA DE CAYMAN LATIROSTRIS CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3
- A52 Optimización de parámetros para la obtención de macrocápsulas bioactivas para incorporar en alimentos
- A53 ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE UNA SUSPENSIÓN DE LECHE DE COCO CON FIBRA NATIVA

- A55 Análisis sensorial cualitativo y cuantitativo de caramelos liofilizados a base de grosella negra
- A56 Desarrollo y caracterización de bocaditos de arándanos, nueces y amaranto con propiedades bioactivas
- A57 Estudio del potencial antioxidante de un hidrolizado de salvado de arroz desgrasado
- A58 Influencia del aislante en la mejora de la eficiencia térmica para secaderos rotatorios de yerba mate
- A59 Caracterización del perfil térmico y humedad de yerba mate estacionada en bolsones tipo “big-bag”
- A60 Influencia de las condiciones de extracción en la obtención de compuestos fenólicos a partir del residuo del acondicionamiento de frutillas variedad ‘Festival’
- A61 Estandarización de preparaciones gastronómicas (tradicionales y contemporáneas) a base de piña, identificadas en el municipio de Dagua
- A62 DETERMINACIÓN CUALITATIVA DE SULFITOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS
- A63 Estudio de las propiedades texturales de caramelos liofilizados a base de grosella negra mediante el empleo de diferentes técnicas
- A64 Efecto de la Aplicación de Distintas Dosis de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados Envasados.
- A65 Inhibición de la enzima polifenoloxidasa de manzana ‘Red Delicious’ mediante un extracto polifenólico obtenido a partir de residuos del acondicionamiento de frutilla
- A66 FUNCIONALIDAD DE LAS PECTINAS OBTENIDAS DE RESIDUOS DE ZANAHORIA MEDIANTE ULTRASONIDO-ENZIMAS
- A67 Identificación del origen de ácidos grasos trans en alimentos ricos en estos isómeros
- A68 Productos enriquecidos en fibra provenientes de raíces tuberosas
- A69 Identificación de una levadura productora de ácido acético aislada de vinagres de frutos regionales patagónicos
- A70 Berberis microphylla, un berry nativo de la Patagonia como fuente natural de principios bioactivos contra el estrés oxidativo
- A71 Estudio de vida útil microbiológica y sensorial de leche fluida envasada y pasteurizada para sistemas productivos de la agricultura familiar
- A72 Alimento funcional a partir de arándanos: fructooligosacáridos y probióticos incorporados en recubrimientos de alginato
- A73 Desarrollo de suplementos comestibles y amigables de hierro en base a encapsulación
- A74 Influencia de la molienda de arroz en el contenido final de pesticidas

- A75 PRESENCIA DE AZOXYSTROBIN Y EPOXICONAZOLE EN ARROZ INTEGRAL
- A76 EVALUACIÓN SENSORIAL DE UNA BEBIDA LÁCTEA INNOVADORA EN EL PARAGUAY; EL KÉFIR
- A77 Evaluación de la calidad funcional en variedades de *Triticum spelta* vs *Triticum aestivum* en cultivos orgánicos de Argentina
- A78 Harina de larvas de mosca: el alimento del futuro
- A79 FORTIFICACIÓN DE ALMIDÓN DE MANDIOCA CON DOS COMPUESTOS A BASE DE SALES DE HIERRO PARA LA ELABORACIÓN DE CHIPA
- A81 EMPLEO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES COMO PRESERVANTES DE LA CALIDAD DE ZANAHORIAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS
- A82 CARACTERIZACIÓN E HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE MICROALGAS
- A83 Desarrollo de queso ricota untable con adición de inulina de topinambur (*Helianthus tuberosus L.*) y *Lactobacillus paracasei* BGP1: caracterización fisicoquímica y funcional
- A84 Fermentación de inulina de topinambur (*Helianthus tuberosus L.*) por cepas probióticas aisladas de gránulos de kefir
- A85 Evaluación del efecto probiótico de *Kluyveromyces marxianus* VM004 sobre calidad de carne porcina
- A86 PRUEBA CATA Y ANÁLISIS DESCRIPTIVO DEL SALAME TIPO CRIOLLO
- A87 MODELADO DE CAMBIOS SENSORIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, CONSIDERANDO DOS FACTORES DE ACELERACIÓN: TEMPERATURA E ILUMINACIÓN.
- A88 Impacto de la alulosa como herramienta para reemplazar sacarosa y reducir calorías en salsa de frutilla
- A89 DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO Y ANIMAL, Y RIEGO EN EL CENTRO UNIVERSITARIO AGROPECUARIO CASILDA
- A90 Uso del método check all that apply (CATA) para describir la percepción sensorial de papas nativas andinas
- A91 Evaluación de los parámetros de color, textura y sensoriales de diferentes papas nativas andinas del Perú.
- A92 Efecto de temperatura de secado sobre las propiedades funcionales de películas compuestas de almidón y pectina
- A93 CONTENIDO DE SODIO EN BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y RELACIÓN CON SU CONSUMO. ANÁLISIS DE BEBIDAS "LIMA-LIMÓN"
- A95 Enfermedad celíaca: dieta saludable, ¿solo es libre de gluten?
- A96 CENTRO UNIVERSITARIO AGROPECUARIO CASILDA: PRIMEROS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO.

- A97 Efecto de la iluminación en la estabilidad fisicoquímica, funcional y textural de gomitas elaboradas con miel y propóleo
- A98 Variación del perfil nutricional de la carne según método de cocción empleado
- A99 Características reológicas y microestructurales de microemulsiones alimentarias gelificadas a temperatura de consumo
- A100 EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE MANOS DE MANIPULADORES EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A ESCOLARES DE LA CIUDAD DE SAN SALVADOR DE JUJUY. JUJUY. ARGENTINA.
- A101 Perfil nutricional de harinas de semillas de amaranto germinadas
- A102 Características fisicoquímicas y mejoras en la estabilidad de almacenamiento de un nuevo producto elaborado con materias primas regionales.
- A103 Sustituto cárnico a base de cereales y legumbres de alto valor biológico
- A104 Impacto en la ultraestructura y la acumulación de aflatoxinas por *Aspergillus flavus*, producido por naringina, neohesperidina y quercetina
- A105 Comportamiento reológico de masas de pan formuladas con mezclas de trigo y avena
- A107 Harina de cártamo (*Carthamus tinctorius*) un subproducto de la industria aceitera, como fuente de proteínas de bajo peso molecular con actividad biológica
- A108 Efecto de las concentraciones de nitrógeno y carbono en el cultivo de microalgas *Scenedesmus obliquus* para la producción de carotenoides totales
- A109 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TEXTURALES Y FUNCIONALES DE GALLETAS LIBRES DE GLUTEN ELABORADAS CON HARINA DE MAÍZ Y ENRIQUECIDAS CON ALMIDÓN DE MAÍZ MORADO
- A110 CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y ORGANOLÉPTICA DE FORMULACIONES DE PANES TIPO FRANCÉS ELABORADOS CON MASA AGRIA DE HARINAS DE SOJA
- A111 Encapsulation of phenolic compound extract from jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg) peel using different types of prebiotic
- A112 Galletitas de chocolate libres de gluten con el agregado de fibra y compuestos bioactivos de grosella negra
- A113 Aplicación de FT-IR al estudio de los cambios estructurales en el almidón de arroz procesado por molienda de alta energía
- A114 DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA RÁPIDA PARA LA DETERMINACIÓN DE LACTOSA EN SUERO Y PERMEADO.
- A115 SOPA INSTANTÁNEA DE ARROZ CON VERDURAS OBTENIDA MEDIANTE EL PROCESO DE LIOFILIZACIÓN. ANÁLISIS SENSORIAL.
- A116 Desarrollo de aderezo a base de zanahoria con potenciales propiedades funcionales. Consumo de zanahoria y aderezos comerciales en habitantes de Posadas, Misiones.
- A117 Identificación y estudio de la capacidad antioxidante de péptidos obtenidos tras simulación digestiva de la proteína  $\alpha$ -lactoalbúmina.

- A118 Aderezo a base de zanahoria con propiedades funcionales: Análisis sensorial en jóvenes universitarios de Posadas, Misiones.
- A119 ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE LIPOPÉPTIDOS VEHICULIZADOS EN PELÍCULAS BIOPOLIMÉRICAS
- A120 CONTENIDO TOTAL DE POLIFENOLES, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE GALLETITAS DULCES ELABORADAS CON HARINA DE TRIGO, HARINA DE SOJA Y HARINA DE ORUJO DE UVA
- A121 CHIPS SALUDABLES A PARTIR DE DISTINTAS VARIEDADES DE RABANITO (*Raphanus sativus*)
- A122 CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DEL SUREL (*Trachurus lathami*) PARA SU APROVECHAMIENTO EN LA INDUSTRIA PESQUERA.
- A123 VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO DE SUREL (*Trachurus lathami*) COMO FUENTE DE PROTEASAS ALCALINAS
- A124 INFLUENCIA DE LA DESHIDRATACIÓN DE VINOS TINTOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS
- A125 Efecto del ozono en fase acuosa sobre conidios de *Botrytis cinerea*: análisis de las cinéticas de inactivación y del estado fisiológico a nivel celular
- A126 ESTUDIO DE LA EXTRACCIÓN ACUOSA-ENZIMÁTICA DE COLLETS DE GIRASOL: ESCALA LABORATORIO Y ESCALA PILOTO
- A127 Efecto del ácido salicílico en poscosecha sobre atributos de calidad en frutos de tomate cherry
- A128 PRODUCCIÓN DE INVERTASA A PARTIR DE DESCARTES REGIONALES DE ZANAHORIA
- A129 Extracción asistida por ultrasonido (EAU) de bioactivos presentes en hoja de remolacha.
- A130 Inactivación de inóculos simples y compuestos de *E. coli* y de esporas de *A. acidoterrestis* en jugo blend naranja-mandarina tratado mediante luz UV-C.
- A131 EFECTO DE LA HIDRÓLISIS ÁCIDA Y ULTRASONIDO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y MICROESTRUCTURALES DE POLVOS DE NANOCELULOSA BACTERIANA
- A132 INFLUENCIA DE LA MOLIENDA DE GRANOS DE SORGO EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS HARINAS PARA ELABORACIÓN DE BIZCOCHUELOS LIBRES DE GLUTEN
- A134 Estudio de la contaminación microbiológica de alimentos manufacturados en casas de comidas de la ciudad de La Rioja
- A135 Efecto de la harina de lino y de extractos de yerba mate sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de un snack de maíz libre de gluten
- A136 Propiedades emulsificantes de las proteínas de chíá
- A137 Obtención y caracterización de geles autosustentables de emulsiones de aceite en agua enriquecidos con proteínas de quinua
- A138 Evaluación de cultivos bacterianos multipropósito como iniciadores y probióticos en productos cárnicos

- A139 EVOLUCIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE UN VINAGRE BALSAMICO DE ARANDANOS DURANTE LA MADURACION EN DIFERENTES SISTEMAS
- A140 Capacidad de gelificación de almidones de caupí acetilados
- A141 A novel antimicrobial peptide obtained by enzyme synthesis potentially useful as natural bio-preservative to enhance the shelf-life of foods
- A143 EVALUACION DEL DAÑO MICROBIANO EN SISTEMAS DISPERSOS MEDIANTE CALORIMETRIA DIFERENCIAL DE BARRIDO: EFECTO DE DISTINTOS ADITIVOS
- A146 Calidad de yerba mate secada con diferentes tipos de combustibles
- A147 Ensayo de aceptabilidad de un queso fresco con inclusión de aceite híbrido de palma (*Elaeis quinneensis x Elaeis oleifera*)
- A149 Reformulación y aceptabilidad de la dieta líquida total suministrada en una institución hospitalaria en la ciudad de Bogotá, Colombia
- A150 Isotermas de desorción de agua en amaranto
- A151 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SORO DE QUEIJO DE COALHO FLUIDO E LIOFILIZADO
- A152 Avances en el comportamiento reológico de las dispersiones de *Prosopis affinis*
- A153 Efecto del agregado de extractos ricos en astaxantina natural en alimento balanceado para el cultivo del róbalo (*Eleginops maclovinus*; Valenciennes, 1830)
- A154 Evaluación de la calidad de leche de búfalas (*Bubalus bubalis*) de la provincia del Chaco
- A156 Clasificación y caracterización de la miopatía pechuga de madera en una industria avícola de Entre Ríos
- A157 Procesamiento con luz UV-C a escala piloto de jugos frutales turbios y agregado de mezclas binarias de citral y vainillina encapsulados. Efecto en la inactivación microbiana
- A158 Evaluación de diferentes procesos térmicos para la inactivación de enzima peroxidasa en granos de maíz pisingallo (*Zea mays L. var. everta*)
- A159 Desarrollo de yogures con adición de ácidos grasos bioactivos en liposomas.
- A160 Propiedades fisicoquímicas y nutricionales de porotos del NOA
- A161 Producción y caracterización de Harina Integral de Quinoa (HIQ). Comparación granulométrica con Premezcla Comercial apta para Celíacos (PCC).
- A162 ÁCIDOS ORGÁNICOS PRODUCIDOS POR LA FERMENTACIÓN in vitro DE KEFIRAN POR BACTERIAS INTESTINALES DE ORIGEN HUMANO
- A163 Modificación del perfil de polifenoles y capacidad antioxidante por la digestión gastrointestinal y fermentación colónica de galletas suplementadas con harina de chia

- A164 Análisis de parámetros físicos, nutricionales y sensoriales de galletitas elaboradas con harina integral de quinoa, aptas para celíacos.
- A165 Subproductos de la industria cítrica útiles como ingredientes funcionales con acción antioxidante, antidiabética y antiobesidad
- A166 Efecto de la incorporación de sales y papaína y el tratamiento de cocción sous vide sobre parámetros tecnológicos, cromáticos y de textura de músculo Superficial pectoralis bovino
- A167 Influencia de la temperatura y el tiempo sobre parámetros fisicoquímico de cortes de carne garrón y lomo aplicando la técnica de cocción al vacío.
- A168 CARACTERIZAÇÃO DE BIOFILMES ALIMENTARES COM ADIÇÃO DE SURFACTANTES A PARTIR DE COPRODUTO DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*)
- A169 Bioaccesibilidad in vitro de péptidos inhibidores de ECA-I obtenidos a partir de hez de malta encapsulados con diferentes mezclas de goma garrofin y ficocoloides del alga *Pyropia columbina*
- A170 Evaluación de un pretratamiento para obtención de legumbres de cocción rápida
- A171 PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE ALMIDONES EXTRAÍDOS DE MAICES ANCESTRALES DEL NOROESTE ARGENTINO.
- A172 ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE QUIBE DE SUÍNO
- A173 Reemplazo parcial de carne de cerdo por harina de porotos Alubia en hamburguesas
- A174 Producción de biosurfactantes para la preparación de emulsiones alimentarias
- A175 Quorum sensing y producción de biofilm por bacteria lácticas en presencia de extractos fenólicos de miel
- A176 Evaluación de la calidad de las aguas de mesa envasadas inscriptas en la Dirección de Bromatología de la provincia del Chaco, periodo 2017-2019.
- A177 Influencia de distintas matrices vegetales sobre la estabilidad de los compuestos fenólicos en jugos combinados de frutas y hortalizas.
- A178 Desarrollo de jugos vegetales formulados con pulpa de frutos rojos y jugo de naranja, zanahoria y remolacha. Evaluación de sus características sensoriales y nutricionales.
- A179 Contenido de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs) en yerba mate elaborada utilizando chips y pellets de madera durante el proceso de manufactura
- A180 Calidad y vida útil de tomates cherry listos para consumir envasados en films perforados y no perforados
- A181 CO-ENCAPSULACIÓN DE *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* INL1 Y ACEITE DE CANOLA MEDIANTE EMULSIFICACIÓN Y GELIFICACIÓN IÓNICA, UTILIZANDO PRODUCTOS DE LA REACCIÓN DE MAILLARD.
- A183 DESARROLLO DE TAPAS DE EMPANADAS CON HARINA DE AMARANTO COMO UNA ALTERNATIVA CON MEJOR CALIDAD NUTRICIONAL
- A184 ESTUDIO PRELIMINAR DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE PÉPTIDOS OBTENIDOS POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA A PARTIR DE EXPELLER DE CHIA

- A185 EVALUACIÓN PRELIMINAR DE LA ACTIVIDAD ANTITROMBÓTICA DE HIDROLIZADOS DE EXPELLER DE CHÍA
- A186 Selección de bacterias ácido lácticas capaces de producir biosurfactantes
- A187 APLICACIÓN DE BACTERIOCINAS SECADAS POR SPRAY COMO BIOPRESERVANTES DE QUESOS
- A188 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA PORCIÓN COMESTIBLE: "COLITA" de *Munida gregaria*, morfotipo subrugosa
- A189 EFECTO DEL PH Y CONCENTRACIÓN DE HARINA DE LÁMINA DE UNDARIA PINNATIFIDA SOBRE LAS CARÁCTERÍSTICAS REOLÓGICAS Y ANTIOXIDANTES DE SISTEMAS ALIMENTICIOS MODELO
- A190 Encapsulación de Antioxidantes Naturales: Reología y estabilidad térmica de extractos etanólicos de *Schinus molle* L. (Aguaribay) en sistemas lipídicos de transporte
- A191 Alimento formulado en base a zarzamora, arándano y rosa mosqueta: Un aporte importante de compuestos bioactivos
- A192 Caracterización de *Undaria* sp e incorporación en hamburguesas de cerdo
- A193 Harinas integrales de fruto de *Prosopis flexuosa* y *Prosopis alpacato* de la Norpatagonia, un potencial ingrediente funcional para alimentos
- A194 Estudio del valor nutricional y propiedades fisicoquímicas de bizcochos con oleogel de aceite de girasol alto oleico como sustituto de grasa bovina
- A196 Propiedades inhibitorias de la digestión lipídica in vitro de péptidos obtenidos a partir de hez de malta
- A197 Temperatura y cristalinidad como parámetros determinantes de las propiedades texturales de mieles. El caso de mieles monoflorales de la Provincia Entre Ríos
- A198 INGREDIENTES FUNCIONALES Y SUSTITUTOS DE GRASA A PARTIR DE ACEITE DE LINO Y PLASMA BOVINO
- A199 IDENTIFICACIÓN DE MICROFLORA EN ARÁNDANOS FRESCOS COMERCIALIZADOS EN LA CIUDAD DE SANTA FE CAPITAL
- A200 ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE ACEITE DE CHÍA EN EMULSIONES ALIMENTARIAS
- A201 OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS Y DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES FUNCIONALES A PARTIR DE GRILLOS NATIVOS (*Gryllus assimilis*)
- A202 INOCULACIONES MIXTAS CON LEVADURAS AUTOCTONAS SELECCIONADAS DE VIÑEDOS DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA Y ANALISIS FISICO, QUIMICO Y SENSORIAL DE LOS VINOS PRODUCIDOS
- A203 Aislamiento de melanoidinas de dulce de leche elaborado con leche fluida y con sustitución con leche en polvo
- A204 Xilanasas: Aditivos para la industria alimentaria
- A205 Potencial de la uva espina como fuente de pectina: desarrollo de pulpas mediante extracción enzimática

- A206 Propiedades fisicoquímicas de harina de nuez comercial parcialmente desengrasada
- A207 Impacto de la adición de harina de nuez parcialmente desengrasada en la calidad panadera de budines sin gluten
- A208 Evaluación de indicadores físico-químicos y cinéticas de deshidratación osmótica en frutillas recubiertas
- A209 DIFERENCIACION Y CARACTERIZACION MORFOLOGICA DE LEVADURAS AISLADAS DE FERMENTACIONES ESPONTANEAS Y UVAS NATIVAS DE VIÑEDOS DE PURMAMARCA, JUJUY, ARGENTINA.
- A210 EMULSIONES DE ACEITE DE PESCADO EN AGUA ESTABILIZADAS CON PROTEÍNAS DE SOJA Y NANOCRISTALES DE CELULOSA
- A211 Evaluación físico química y microbiológica del agua del Dique Los Sauces, La Rioja, Argentina.
- A212 Caracterização química e potencial antifúngico de extratos de caule de estêvia obtidos por fracionamento com diferentes solventes
- A213 CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE ALETAS DE CHUCHO (*Myliobatis goodiei*) PARA SU VALORIZACIÓN EN LA INDUSTRIA PESQUERA
- A214 Extração de proteína do caroço do abacate
- A215 Formulación y aceptabilidad de un bocadillo saludable para adultos mayores a base de maqui (*Aristotelia Chilensis*) liofilizado
- A216 CUANTIFICACIÓN DE OXITETRACICLINA EN FILETS DE SALMÓN DE VENTA COMERCIAL EN CABA MEDIANTE HPLC
- A217 Caracterización química y propiedades antioxidantes de diferentes extractos y fracciones de tegumento de soja (*Glycine max* (L.) Merr.)
- A218 Películas comestibles elaboradas con harina de garbanzo: propiedades y efectos del tiempo de almacenamiento
- A219 DESARROLLO DE GALLETITAS SECAS DE TOPINAMBUR SIN TACC: PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR
- A220 INFLUENCIA DE LA CONCENTRACIÓN DE IONES PLATA EN EL TAMAÑO DE NANOPARTÍCULAS SINTETIZADAS CON EXTRACTOS DE YERBA MATE
- A221 Elaboración de Yogures artesanales con nueces. Su valor agregado
- A222 EFECTO DEL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO Y LA DIGESTION IN-VITRO SOBRE LA BIOACCESIBILIDAD Y LA FUNCION BIOLOGICA DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE UN MIX VEGETAL FUNCIONAL
- A223 APLICACIÓN PRECOSECHA DE QUITOSANO EN PLANTAS DE LECHUGA MANTECA: EFECTO DEL MOMENTO DE APLICACIÓN SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS
- A224 Caracterização e potencial antioxidante dos extratos de casca, polpa e semente de pitomba (*Talisia esculenta*)
- A225 ANÁLISIS DEL GRADO DE ACEPTABILIDAD DE UNA BEBIDA FERMENTADA A BASE DE AMARANTO APTA PARA CELÍACOS

- A227 Contenido de nutrientes de *Moringa oleifera* Lam. cultivada en la Argentina
- A228 Efecto de la sonicación sobre la extracción de okara de soja. Aplicación como mejorador en panificados libres de gluten
- A229 Efecto de tratamientos poscosecha en la calidad nutricional y tiempo de vida útil de tomates pink (cv Lapataia)
- A230 Efecto de jugo y pulpa de pomelo (*Citrus grandis*) del noreste argentino sobre parámetros fisicoquímicos y propiedades de barrera de películas biodegradables de almidón de mandioca
- A231 Encapsulación de aceite esencial de bergamota (*Citrus bergamia*) en beta-ciclodextrina optimizada por la metodología de superficie de respuesta
- A232 QUE BUENO ACOMPAÑAR ESTE CHOCOLATE CON UN CAFÉ...O NO? USO DE LA DOMINANCIA TEMPORAL DE SENSACIONES (DTS) PARA EVALUAR EL EFECTO DEL CAFÉ SOBRE LA PERCEPCIÓN Y PREFERENCIA DEL CHOCOLATE
- A233 EVALUACIÓN DE PRE-TRATAMIENTOS ENZIMÁTICOS EN LA EXTRACCIÓN DE ARABINOXILANOS DE SALVADO DE MAÍZ Y TRIGO EN CONDICIONES ALCALINAS, Y DETERMINACIÓN DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES
- A235 ATRIBUTOS SENSORIALES Y NO SENSORIALES ASOCIADOS A LOS CAMBIOS DE ACEPTABILIDAD DE YERBAS COMERCIALES ELABORADAS Y COMPUESTAS
- A236 HIDROLIZADOS DE SEMILLAS DE SÉSAMO (*Sesamum Indicum L.*) CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE
- A237 ESTABILIDAD DE LACTOBACILLUS CASEI SOPORTADO EN UN INGREDIENTE FORMULADO A BASE DE OKARA.
- A238 Producto alimenticio en polvo a partir de miel de abejas nativas sin aguijón
- A239 Emulsiones y microcápsulas diseñadas como sistemas de protección y vehiculización de aceite de salvado de arroz: resistencia a la oxidación y a la digestión in vitro
- A240 EFECTO DE LA TÉCNICA DE ACIDIFICACION DE MOSTOS EN LA CALIDAD DE VINOS BLANCOS
- A241 Estudio de características funcionales in vivo e impacto de la adición de microorganismos probióticos sobre las características fisicoquímicas y sensoriales. Caso de estudio: queso blando de pasta hilada.
- A243 VARIACIÓN DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTENIDO DE VITAMINAS HIDROSOLUBLES EN PULPA CONGELADA DE *Sicana odorifera* "KURUGUA"
- A244 Estudio de la actividad antioxidante y antiglicante de extractos acuosos de *Mentha piperita*, *Peumus boldus* y *Baccharis trimera* y su bioaccesibilidad.
- A245 Caracterización de la variabilidad de los genes Ppo-A1 y Ppo-D1 que codifican para la actividad Polifenol Oxidasa en variedades comerciales de trigo pan (*Triticum aestivum L.*)
- A246 Estudio enológico de levaduras autóctonas aisladas en uvas variedad Malbec y Cabernet Sauvignon de Cafayate en Salta
- A247 Estudio de plaguicidas organofosforados en leche cruda de tambos caprinos de la provincia de Buenos Aires

- A248 Afrechillo de arroz: efectos de la combinación de estabilización térmica e irradiación gamma sobre la estabilidad de lípidos y capacidad antioxidante.
- A249 Identificación Taxonómica y Molecular de Levaduras Autóctonas aisladas en uvas cafayateñas de Salta
- A250 Características fisicoquímicas de orujo vitivinícola salteño
- A251 Cultivo de trigo sarraceno en la Patagonia Norte y contenido de proteínas clasificadas por su solubilidad según Osborne
- A252 Efecto de la incorporación de nanocelulosa bacteriana en la calidad de muffins sin gluten
- A253 Estudio físico-químico y microbiológico de la fermentación espontánea de aceitunas verdes empleando salmueras con distintas concentraciones de NaCl
- A254 Actividad biológica de proteínas de *Amaranthus cruentus*
- A255 Digestibilidad de proteínas para el desarrollo de un alimento balanceado para pejerrey (*Odontesthes argentinensis*).
- A256 Estudio de las emociones asociadas a la enfermedad celíaca, características de motivación y condicionamiento de compra de galletitas dulces sin TACC
- A257 CARACTERIZACIÓN DE MICROBIOTA HALÓFILA PRESENTE EN SAL DE DIFERENTES ORÍGENES MEDIANTE ANÁLISIS DE CORRESPONDENCIAS MÚLTIPLES
- A258 Microencapsulación de Oleoresinas dulces y pungentes de *Capsicum* con Goma Brea: Caracterización y Eficiencia de Encapsulación
- A259 Aprovechamiento del expeller de nuez pecan en muffins libre de gluten
- A260 Estudio de factibilidad para la implementación de la dieta líquida total fortificada, en un servicio de alimentación hospitalario de la ciudad de Bogotá, Colombia
- A261 FERMENTACIÓN IN VITRO DE OLIGOSACÁRIDOS DERIVADOS DE LACTOSA Y LACTULOSA POR LA MICROBIOTA COLÓNICA DE RATONES C57BL 6
- A262 EFECTO DEL TIPO DE PROCESAMIENTO EN LA REMOCIÓN DE FACTORES ANTINUTRICIONALES Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA HARINA DE POROTO ALUBIA (*Phaseolus vulgaris L.*)
- A263 CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE NUECES CHANDLER CONSERVADAS CON DISTINTOS TIPOS DE ACONDICIONAMIENTOS
- A264 Efecto de la adición de subproductos de papaya en las propiedades físicas, sensoriales y funcionales de golosinas gelificadas
- A265 Efecto de la digestión simulada en el perfil fenólico y capacidad antioxidante de los subproductos leñosos de la industria vitivinícola.
- A266 Caracterización bromatológica y fisicoquímica de la Flor de Pasión (*Passiflora caerulea L.*) fruto nativo de San Luis
- A267 Actividad antioxidante in vitro de harina de una variedad experimental argentina de trigo sarraceno

- A268 Obtención de microemulsiones con fitoesteroles: factibilidad de su aplicación durante la elaboración de quesos de pasta hilada
- A269 Estrategias para la incorporación de harina de amaranto como ingrediente funcional en hamburguesas de carne
- A270 Fortificación con fitoesteroles a quesos de pasta hilada tipo mozzarella
- A272 ESTUDIO DE ACEPTABILIDAD DE POSTRES LÁCTEOS SABOR FRUTILLA CON NIÑOS UTILIZANDO ESCALAS JAR
- A275 Extracción y Caracterización de Polisacárido de Chañar (*Geoffrea decorticans*). Estudios Físicoquímicos Preliminares
- A277 Estudio Comparativo de la Diversas Hidrólisis de Pectinas
- A278 PROPIEDADES DE ESPUMADO DE LIOFILIZADOS RECONSTITUÍDOS DE AQUAFABA DE GARBANZOS
- A279 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DE CARNES OVINA E SUÍNA IN NATURA COMERCIALIZADAS EM MORADA NOVA E QUIXERAMOBIM
- A280 EFECTO DEL MÉTODO DE SECADO AL SOL (TRADICIONAL) EN EL PERFIL DE AMINOÁCIDOS Y ÁCIDOS GRASOS DEL PEPINO DE MAR CHILENO (*Athyonidium chilensis*)
- A281 CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y MORFOLÓGICA DEL ALMIDÓN DE TEOSINTE (*Dioon mejiae*) ÁRBOL MILENARIO DE HONDURAS.
- A282 EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y TEXTURAL DE OLEOGELES DE ACEITE DE GIRASOL DE ALTO OLEICO CON PLASMA BOVINO DESHIDRATADO
- A283 CARACTERIZACIÓN DE PANES CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO HÉMICO OBTENIDOS A PARTIR DE FRACCIONES DESHIDRATADAS DE SANGRE BOVINA
- A284 Evaluación de factores de virulencia en cepas de enterococos provenientes de alimentos
- A286 PRODUCCIÓN DE BACTERIOCINAS EN MATRICES VEGETALES
- A287 Contribución de quesos y “alimentos a base de queso” a la ingesta diaria recomendada de minerales
- A288 ELABORACIÓN DE TAPAS DE EMPANADAS CON ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-ALTO ESTEÁRICO: IMPLICANCIA TECNOLÓGICA Y NUTRICIONAL
- A290 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE INGREDIENTES TRADICIONALES Y NO TRADICIONALES DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA GRUPOS VULNERABLES
- A292 CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE MIEL DE LA ZONA DE CHANCANÍ, CÓRDOBA
- A293 MODIFICACIONES EN LA CALIDAD FUNCIONAL DE FRUTAS CHILENAS NATIVAS EN FUNCIÓN DEL PROCESO DE SECADO
- A294 Valor nutricional del plasma bovino en polvo obtenido por fluidización en lecho de chorro.

- A295 EFECTO DE LA ADICIÓN DE CULTIVOS AUTÓCTONOS EN LOS PARÁMETROS DE MADURACIÓN DE QUESOS DE CABRA
- A296 Efecto conjunto del extracto de *Schinus fasciculatus* con Kocide para el control de enfermedades bacterianas vegetales
- A297 DESARROLLO DE UN MÉTODO POR HPLC PARA LA CUANTIFICACIÓN DE VITAMINAS B1 Y B2 EN PREMEZCLAS Y PASTAS SECAS, LIBRES DE GLUTEN
- A300 BOAS PRÁTICAS E ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
- A301 Lechuga de Mar (*Ulva spp.*): aspectos sanitarios y tecnológicos
- A302 Caracterización de diferentes variedades de boniato (*Ipomoea batata spp.*) producidas en Uruguay
- A303 ACEITABILIDADE ALIMENTAR DE VITAMINA A BASE DE BANANA ENRIQUECIDA COM BETERRABA ENTRE ADOLESCENTES DO REGIME INTEGRAL DE UM INSTITUTO FEDERAL
- A304 Utilización de residuos de agroindustrias locales para la elaboración de masas comestibles
- A305 Desarrollo de una formulación y adaptación de parámetros de proceso de una pasta seca al huevo laminada con harina de legumbres libres de gluten
- A307 APLICACIÓN DE LA SEGUNDA LEY FICK DURANTE EL SECADO SOLAR DE CACAO (*Theobroma cacao*) DE LA VARIEDAD CHUNCHO
- A309 APLICACIÓN DE ACEITES ESENCIALES EN EL AHUMADO DE FILETES DE LENGUADO (*Paralichthys sp.*). ESTUDIO PRELIMINAR.
- A310 Alimentos para millennials y centennials: bases para el alineamiento competitivo de la industria alimentaria
- A312 ANÁLISIS DISCRETO Y CONTINUO DE LAS EXPRESIONES FACIALES. REACCIONES DE DISGUSTO Y ALEGRÍA DESENCADENADAS POR BEBIDAS AMARGAS EN PERSONAS CON DIFERENTES ÍNDICES DE MASA CORPORAL.
- A313 Elaboración de jamón cocido de conejo reducido en sodio
- A314 ESTUDIO DE LA DEGRADACIÓN DE PIGMENTOS ANTOCIANOS DE ZARZAMORA EN MATRICES CONFINADAS DESHIDRATADAS
- A315 SEASONALITY OXIDATIVE CONDITION IN THE COMMERCIAL MUSSEL MYTILUS EDULIS PLATENSIS
- A318 FORMULACIÓN Y ELABORACIÓN DE UN PAN TIPO PITA EN BASE A HARINA DE SOYA Y PISTACHO
- A319 DETERMINACIÓN DE ADULTERANTES EN MIEL POR CROMATOGRAFIA EN PLACA FINA (TLC)
- A321 ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL, SEGUNDO A FERRAMENTA IQ COSAN
- A322 FORMULACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE SUERO LÁCTEO CAPRINO DESTINADA A DEPORTISTAS

- A324 Efecto del ácido ascórbico y la temperatura en la preparación de berenjenas trituradas
- A328 HARINAS DE AMARANTO (*Amarantus caudatus*) Y TARWI (*Lupinus mutabilis*) COMO FUENTES DE ANTIOXIDANTES
- A329 Obtención y Caracterización de Encapsulados de Aceite de Chía
- A330 Adición de aceite de chía en diferentes presentaciones para fortificar queso de cabra.
- A331 Estudio de Caso: Controle do Desperdício de Alimentos na EEEP Alan Pinho Tabosa
- A333 Desarrollo de Galletitas y Budines Fortificados con Hemoglobina Bovina en Polvo
- A334 Optimización de la formulación de chocolate oscuro aplicando método de superficie de respuesta
- A335 Fatty acid profile and solid fat content of Peruvian cacao for chocolate
- A336 Propiedades Tecnológicas de fibras vegetales con diferente grado de extracción para usos en la industria alimentaria
- A338 Formulación de una dieta probiótica multicepa combinada con prebiótico para el control de *Campylobacter coli* y *C. jejuni* en aves de corral
- A339 Análisis comparativo de probióticos y prebióticos de utilidad durante la cría de pollos parrilleros para el control de enteropatógenos con impacto en salud pública
- A340 RETOS Y OPORTUNIDADES DE LOS INSECTOS COMESTIBLES COMO FUENTE DE PROTEÍNA SOSTENIBLE EN COSTA RICA
- A342 Análisis fisicoquímico y microbiológico de un subproducto industrial de tomate, empleado para la recuperación de aceite con potencial funcional
- A343 CONTROL DE CONTAMINANTES DURANTE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES
- A344 VALOR NUTRICIONAL DE LAS GÍRGOLAS DE *PLEUROTUS OSTREATUS* CULTIVADO EN ORUJO DE MANZANA
- A346 ESTADO NUTRICIONAL DE ALUMNOS UNIVERSITARIOS DE LA PROVINCIA DE MISIONES
- A347 Mediciones nutricionales de *Prosopis denudans*: revalorización alimenticia de un fruto con historia
- A348 STUDY OF THE PROFILE OF BIOACTIVE COMPOUNDS DURING THE PHYSIOLOGICAL DEVELOPMENT OF THE EARLY ISABEL GRAPE CULTIVAR (*Vitis labrusca* L) CULTIATED IN THE BRAZILIAN SAVANNA
- A349 Contenido de Macronutrientes en Arvejas Secas Remojadas Enlatadas: Comparación según la zona de procedencia.
- A350 ÁCIDO ASCÓRBICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS ACUOSOS DE MACROALGAS DE LA BAHÍA DE PARACAS

- E1 INFLUENCIA DE UN MODULADOR DE DULZOR EN UN YOGUR REDUCIDO EN LACTOSA Y GRASA
- E2 Innovación en el desarrollo metodológico de aplicación de pruebas sensoriales de consumidores en un programa de gastronomía
- E3 Características texturales sensoriales de fideos fortificados con harina de algas *Porphyra columbina*.
- E4 CAMBIOS DE SABOR Y TEXTURA EN DURAZNOS ENTEROS A LO LARGO DE SU MADURACIÓN EN EL TIEMPO
- E5 CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE MAYONESAS ELABORADAS CON DISTINTOS VARIETALES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- E6 PERFIL SENSORIAL DE NARANJAS MINIMAMENTE PROCESADAS: EFECTO DEL CULTIVAR Y MÉTODO DE PELADO
- E7 DESARROLLO DE UN CUESTIONARIO BASADO EN IMÁGENES CON POTENCIAL PARA EVALUAR LA RESPUESTA EMOCIONAL DEL CONSUMIDOR DURANTE EL CONTEXTO DE COMPRA O CONSUMO DE ALIMENTOS
- E8 Análisis sensorial de miel de diferentes provincias argentinas: olor y sabor.
- E9 New approach for assessor and attribute selection of quantitative descriptive profile using ComDim multiblock data analysis
- E10 Promoción del consumo de frutas patagónicas en niños en edad escolar.
- E11 ¿QUÉ TAN DULCE ES LO QUE CREO QUE ES DULCE?
- E12 Temporal dominance of sensations: a new approach for data analysis using ComDim
- E13 Cambios de color de snacks fritos de mandioca con el contenido de agua y aceite
- E14 Efecto del tiempo y la temperatura de cocción del alga *Undaria pinnatifida* sobre el color y la textura del wakame
- E15 Evaluación sensorial de un snack frutal a base de sauco (*Sambucus nigra*) y manzana verde: Utilización de técnicas proyectivas de asociación con consumidores
- E16 REDUCCIÓN DE SACAROSA: IMPACTO EN LA PERCEPCIÓN SENSORIAL DEL SABOR DULCE EN UN ALIMENTO LÁCTEO BEBIBLE
- E17 IMPACTO SOBRE LA PERCEPCIÓN SENSORIAL DEL SABOR AL REDUCIR EL DULZOR EN UNA BEBIDA
- E18 Metodología Mejor-Peor aplicada al consumo de vegetales mínimamente procesados
- E19 ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE PUDIM DE ARROZ
- E20 Aceptabilidad de la reducción de dulzor de bebidas sin alcohol dietéticas

- E21 CALIDAD DE LA CARNE MADURADA AL VACÍO DE NOVILLOS HOLSTEIN
- E22 CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y NUTRICIONAL DEL HONGO OSTRÁ *Pleurotus ostreatus* PRODUCIDO A PARTIR DE BIOMASA RESIDUAL DE PIÑA EN SAN CARLOS, COSTA RICA
- E24 Determinación del tiempo óptimo de maduración en quesos duros, elaborados con una nueva tecnología quesera, mediante estadística de supervivencia
- E25 BISCOITO DE FARINHA DE ARROZ ADICIONADO DE FARINHA DE BATATA DOCE: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO
- E26 SUCO ENERGÉTICO DE UVA: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO
- E27 MEL E ÁGUA DE COCO COMO ADOÇANTES EM SUCOS DE MORANGO COMBINADOS POTENCIALMENTE FUNCIONAIS
- E29 CUANTIFICACION DE SACIEDAD SENSORIAL ESPECIFICA Y DESEO DE INGESTA EN MUJERES CON NORMOPESO ANTE INFUSIONES DE YERBA MATE AMARGAS O DULCE-AMARGAS
- E31 EVALUACIÓN SENSORIAL DE BEBIDA A BASE DE SUERO LÁCTEO CAPRINO SABOR DURAZNO
- I1 EFECTO DE LA PASTEURIZACIÓN SOBRE EL CONTENIDO DE ANTOCIANINAS Y CAMBIO DE COLOR EN PULPA DE FRAMBUESAS. ESTUDIOS CINÉTICOS Y SIMULACIÓN COMPUTACIONAL.
- I2 PONDERACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA EL REVENTADO DE LA SEMILLA DE AMARANTO
- I3 Estudio de volumen específico aparente, densidad aparente y colapso en bizcochuelos libres de gluten desarrollados a partir de premezclas enriquecidas con harina de chía y de quinoa
- I4 Medición de color en bizcochuelos libres de gluten desarrollados a partir de premezclas enriquecidas con chía molida y harina de quinoa
- I5 INFLUENCIA DE LA RELACIÓN DE SÓLIDO EN LA EXTRACCIÓN HIDROALCÓHOLICA DE COMPUESTOS FENÓLICOS A PARTIR DE HOJAS DE YERBA MATE ELABORADA
- I6 Estudio de cambio de escala, en un reactor batch, con simulador, para calentar o enfriar un alimento.
- I7 Producción de hidrolizados proteicos de salvado de arroz empleando tripsina inmovilizada en tallos molidos de maracuyá
- I8 PREDICTING THE CRYSTALLISATION OF SUGAR IN RAISINS: STATE-DIAGRAM CONSTRUCTION
- I9 ESTUDIO DE LA CINÉTICA DE EXTRACCIÓN ACUOSA E HIDROALCÓHOLICA DE COMPUESTOS FENÓLICOS A PARTIR DE HOJAS DE YERBA MATE
- I10 Calidad de cocción de fideos funcionales con algas
- I11 Generación de micropartículas de clara de huevo y kappa-carragenato en dispositivos de microfluidica
- I12 Parámetros texturales de fideos secos libres de gluten fortificados con proteínas.

- 113 Fortificación de fideos libres de gluten, propiedades de calidad de cocción.
- 114 ANÁLISIS DE TEXTURA Y COLOR EN MERLUZA SALADA POR DIFERENTES MÉTODOS (*Merluccius hubbsi*)
- 115 EFECTO DE LOS DISTINTOS MÉTODOS DE SALADO DE MERLUZA (*Merluccius hubbsi*) SOBRE LAS CINÉTICAS DE TRANSFERENCIA DE MASA Y EL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO DESALADO
- 116 Diseño de un proceso de pasteurización de jugo naranja utilizando el software UniSim Desing 460.1 y el PHE R440
- 117 SECADO SPRAY DE VINO TINTO ANCELLOTTA: COLORANTE NATURAL CON POTENCIAL APLICACIÓN EN ALGUNOS ALIMENTOS
- 118 PRODUCTOS DE PAPAYA Y MANZANA ENRIQUECIDOS Y REDUCIDOS EN CALORÍAS
- 119 ALMÍBARES REDUCIDOS EN CALORÍAS PARA COCCIÓN DE FRUTAS
- 120 Relación entre cualidades fisicoquímicas de la yerba mate y sus características de lixiviación
- 122 Efecto de la aplicación de ozono en fase acuosa en la energía germinativa de cebada cervecera y en la inactivación de *Fusarium graminearum* en sistema modelo
- 124 Optimization of phenolic compounds extraction from jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg) peel using ultrasound-assisted extraction (UAE)
- 125 Efecto del uso de fertilizantes sobre el contenido de Zn en hojas de yerba mate
- 126 IMPREGNACIÓN DE ANANÁ CON CALCIO Y ÁCIDO ASCÓRBICO EN PROCESOS MÚLTIPLE ETAPAS CON CONCENTRACIÓN CRECIENTE DE SACAROSA
- 127 Evaluación de la capacidad antioxidante de harina de frutilla (*Fragaria ananassa*) variedades Festival y Benicia
- 128 Optimización de la extracción de compuestos fenólicos antioxidantes a partir de semillas de quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*)
- 129 Desarrollo de un proceso para la producción de snacks saludables a partir de frutilla y banana mediante liofilización.
- 130 Caracterización de plasma bovino secado por fluidización
- 131 Impacto de la adsorción competitiva entre proteína de soja y HPMC en la interfase O / W sobre el proceso de lipólisis
- 132 APLICACIÓN DE PULSOS DE VACÍO EN LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE LENGUADO (*Paralichthys sp.*). EFECTO SOBRE LA CINÉTICA DE DESHIDRATACIÓN Y DIFUSIÓN DE SOLUTOS
- 133 Estudio del almacenamiento de corvina rubia procesada mediante la tecnología de cocción al vacío (*sous vide*).
- 134 Interacciones entre caseinglicomacropéptido y polisorbato que permiten el desarrollo de emulsiones inteligentes

- 135 Antocianinas y Proantocianidinas en microcápsulas de Arándano liofilizadas
- 136 EFECTO DE LA TEMPERATURA DE SECADO SOBRE LA RETENCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EN PULPA DE FRUTOS DE ÑANGAPIRÍ (*Eugenia Uniflora*)
- 137 Polimorfismos del gen Sox6 y su relación con la calidad de carne de cerdo.
- 138 Desarrollo de un método turbidimétrico in vitro para evaluar la solubilización de los productos de la lipólisis: impacto de la presencia de un emulsionante exógeno.
- 139 Tomates deshidratados: Evaluación de aplicación de deshidratación osmótica
- 140 Evaluación de las propiedades térmicas y morfología de cristales de aceite de coco en mezclas con distintos emulsionantes
- 141 Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre las características reológicas y del color
- 142 Sistemas enzimáticos microbianos que asisten en la maceración impactando en las propiedades fisico-químicas y tecnológicas del vino.
- 143 Productos gelificados de rosa mosqueta: efecto de diversos métodos de secado en la retención de calidad
- 144 Diseño y optimización de cápsulas de polielectrolitos como estrategia para la obtención de ingredientes funcionales a base de frutas mínimamente industrializadas
- 145 EVALUACION DEL EFECTO DE LA ADICION DE FIBRA NATIVA SOBRE EL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE UNA SUSPENSIÓN DE LECHE DE COCO
- 146 Estudio del remojo de soja cruda. Desarrollo de un modelo matemático que considera expansión volumétrica y coeficiente de difusión variable.
- 147 Monitoreo del proceso de maduración de quesos formadores de ojos mediante técnicas acústicas
- 148 Propiedades reológicas y calidad química de emulgeles de chia y maíz.
- 149 EVALUACION DE LAS PROPIEDADES EMULSIONANTES DE UN CONCENTRADO DE PROTEINAS DE SUERO A FRACCIONES VOLUMENTRICAS INTERMEDIAS
- 150 Reducción de Sodio en Queso Camembert. Estudios Cinéticos de Difusión de Sales de Na y K
- 151 EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD EN EL AJI DULCE (*Capsicum annuum*) DURANTE EL SECADO POR VENTANA REFRACTIVA UTILIZANDO ACEITE DE PALMA COMO MEDIO CALEFACTOR
- 153 Optimización de la formulación de productos cárnicos elaborados con carne no tradicional mediante evaluación sensorial
- 154 Evaluación de metodologías de extracción de compuestos bioactivos en subproductos de soja
- 155 EFECTO DEL DESGRASADO EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LACTOSUERO CAPRINO

- 156 CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS DE ALMIDÓN ACETILADO Y APLICACIÓN SOBRE FRUTAS DE QUINOTO
- 157 Modificación de las propiedades funcionales de las proteínas recuperadas de expeller de chía mediante hidrólisis enzimática
- 158 SIMULACIÓN Y VALIDACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE SIDRA A ESCALA PILOTO
- 159 OBTENCIÓN DE LECHE DE CABRA DESCREMADA A ESCALA DE LABORATORIO
- 160 Qualidade Higiénico Sânitária dos Churrascos de rua vendidos no Vale do Curu- Ceará
- 161 Classificação automática de histogramas unimodal e bimodal
- 163 EVOLUCIÓN EN EL COLOR Y EL CONTENIDO DE POLIFENOLES DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE VINOS BLANCOS
- D1 SEGUIMIENTO DE LA PROTEÓLISIS COMO INDICADOR DE MADURACIÓN DE UN NUEVO QUESO CONTENIDO EN TRIPA CON DESARROLLO FÚNGICO SUPERFICIAL
- D2 Optimization of the ultrasound-based extraction of bioactive compounds from green pepper using response-surface methodology
- D3 PROPIEDADES FÍSICAS Y DE COCCIÓN DE UNA PASTA A BASE DE PURÉ DESHIDRATADO DE MANDIOCA
- D4 INCORPORACION DE *Pleurotus ostreatus* DESHIDRATADO EN POLVO EN ALIMENTOS
- D5 Diseño de agregados de proteínas de lactosuero para la obtención de emulsiones estables de aceites ricos en ácidos grasos poliinsaturados
- D6 Evaluación de la digestibilidad de la leguminosa *Cajanus cajan* mediante la aplicación de la papaína.
- D7 Formulación de emulsiones con polisacáridos solubles de cáscara de soja. Efecto de la temperatura y sonicado.
- D8 COACERVACIÓN COMPLEJA ENTRE GOMA BREA Y GELATINA UTILIZADA PARA LA ENCAPSULACIÓN DE ACEITE
- D9 Elaboración de Galletitas saludables usando harinas de Topinambur y Amaranto.
- D11 EFECTO DEL ULTRASONIDO SOBRE LA MICROESTRUCTURA DEL TEJIDO DE ZANAHORIA Y LA EXTRACCIÓN DE COMPONENTES POLIMÉRICOS
- D12 Elaboración de barras de cereal saludables usando chips de topinambur
- D13 Microencapsulación de levaduras probióticas en matrices de proteína de suero y quitosano como ingrediente bioactivo.
- D14 Impacto de la temperatura de secado y del enriquecimiento con tomillo sobre la cinética y calidad de rodajas de zanahorias

- D15 MICROCÁPSULAS DE FITOQUÍMICOS DE AJO Y SU EMPLEO COMO CONSERVANTE EN UN ALIMENTO MODELO.
- D16 Obtención y caracterización de encapsulados de polifenoles de yerba mate
- D17 Utilización de hidrolizados casearios como acelerador de la maduración de quesos duros tipo sardo
- D18 Desarrollo de una estrategia de bajo costo de producción y purificación de la enzima alfa-amilasa fúngica apta para la industria alimenticia
- D20 Evaluación del potencial del molino planetario para encapsular  $\beta$ -caroteno en matrices de almidón de arroz
- D21 DESARROLLO DE RELLENO Y GALLETAS LIBRES DE GLUTEN CON ORUJO DE UVA LIOFILIZADO.
- D22 EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE TOPINAMBUR SOBRE LA CALIDAD DE GALLETAS DULCES APTAS PARA CELIACOS
- D23 Actividad biológica de hidrolizados lácteos obtenidos por una serin-proteasa fúngica
- D24 Recuperación de proteínas y compuestos fenólicos de raíces de *Pachyrhizus ahipa* para enriquecer almidones libres de gluten
- D25 Efecto de la temperatura y la encapsulación sobre las características fisico-químicas del colorante de Sangorache (*Amaranthus quitensis* L.)
- D26 Influencia del procesamiento en la textura de papas rehidratadas luego de cocción y deshidratación
- D27 Caracterización fisicoquímica y funcional de mezclas de harina de trigo con bagazo de pera, un subproducto de la industria de jugos de fruta
- D28 Desarrollo de un jugo blend naranja-mandarina con procesamiento a escala piloto de luz UV-C asistida y agregado de yerba mate (*Ilex paraguariensis*; St Hill)
- D29 OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UN EXTRACTO DE YACÓN DESHIDRATADO POR SECADO SPRAY
- D30 Desenvolvimento de tecnologia de produção de bebida fermentada de laranja (*Citrus sinensis*)
- D31 Physicochemical, rheological and structural properties effects of essential fatty acid sources incorporation on cheeses matrix: a review
- D32 SUPERVIVENCIA DE L. CASEI INMOVILIZADO EN UN INGREDIENTE FORMULADO A BASE DE EXPELLER DE SOJA
- D34 Caracterización fisicoquímica parcial de los péptidos responsables de la actividad antioxidante y antihipertensiva presente en hidrolizados enzimáticos de proteínas de suero lácteo
- D35 INFLUENCIA DEL GRADO DE HIDRÓLISIS EN LAS PROPIEDADES BIOACTIVAS DE HIDROLIZADOS ENZIMÁTICOS DE PROTEÍNAS DE SUERO LÁCTEO
- D36 Desarrollo de un extracto de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) de interés industrial. Optimización y estudios in vitro.

- D37 Desarrollo de un yogur incrementado en proteínas. Efecto de la composición de la matriz láctea en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas
- D38 Evaluación de la extracción de lacasa de *Ganoderma lucidum* para su empleo en el procesamiento industrial de alimentos.
- D39 Efecto de la encapsulación en la actividad antimicrobiana de mezclas binarias de citral y vainillina en medio modelo. Validación en jugo frutal procesado por luz UV-C a escala piloto
- D40 Caracterización funcional y de capacidad antioxidante de concentrados de fibra obtenidos a partir de residuos de la industria frutícola
- D41 Películas comestibles a base de kefirán y proteínas de alto valor biológico para incorporar en alimentos funcionales
- D42 Estabilidad de compuestos bioactivos y color durante el almacenamiento de un polvo liofilizado de sauco (*Sambucus nigra*)
- D43 Desarrollo de snacks de pera: impacto de las alteraciones estructurales sobre las propiedades mecánicas y sensoriales
- D44 Desarrollo biotecnológico de un ingrediente funcional compuesto por galactooligosacáridos prebióticos a partir de suero de quesería
- D45 Aplicación de polvo de jugo de grosella negra rico en compuestos bioactivos en un postre de gelatina
- D46 OBTENCIÓN DE CONCENTRADO PROTEICO DE LACTOSUERO CAPRINO POR ULTRAFILTRACIÓN Y SECADO POR ATOMIZACIÓN
- D47 OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE FRUCTANOS A PARTIR DE TOPINAMBUR
- D48 Estabilidad comercial de un fermento láctico autóctono para la producción de Queso Artesanal de Corrientes
- D49 Producción de compuestos volátiles por enzimas lipasas para quesos en un sistema modelo de leche.
- D50 Sidra enriquecida con polvo de maqui: color, compuestos bioactivos y efecto antimicrobiano
- D51 Evaluation of microencapsulation of extracts from “peumo”: A Chilean native fruits with healthy potential.
- D52 POSTRE INSTANTÁNEO A BASE DE QUINUA LAMINADA
- D53 Desarrollo de láminas de fruta saludables ricas en compuestos bioactivos a base de manzanas y acáchul
- D54 MICROENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE SACHA INCHI (*PLUKENETIA HUAYLLABAMBANA*) CON EXTRACTO ANTIOXIDANTE DE CÁSCARA DE PAPA “AÑIL” MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN: MORFOLOGÍA Y CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA
- D55 MICROCÁPSULAS DE ACEITE DE PESCADO FORMADAS POR UNA MATRIZ NANOCOMPUESTA EN BASE A PROTEÍNAS DE SOJA Y NANOCRISTALES DE CELULOSA
- D56 Estudio de las propiedades antioxidantes en extractos de Caléndula *Officinalis* obtenidos mediante extracción asistida por ultrasonido en aceite de chia (*Salvia Hispanica*).

- D57 PROPIEDADES GELIFICANTES DE SISTEMAS EMULSIONADOS O / W A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SOJA Y K-CARRAGENATO
- D58 SECADO SPRAY DE BACTERIOCINAS OBTENIDAS EN MEDIOS DE CULTIVO ALTERNATIVOS
- D59 Estudio de liberación de compuesto volátiles de microcápsulas con aceites esenciales de tomillo y suico para la preservación de la calidad de la papa
- D60 JUGO DE YACÓN COMO MEDIO DE CULTIVO Y CRIOPROTECTOR DE BACTERIAS DE INTERÉS INDUSTRIAL
- D61 Optimización de formulaciones de budines mezcla harina de trigo y chia para aumentar su vida útil
- D62 Complejamiento de vitamina B9–proteínas lácteas. Caracterización de un ingrediente funcional.
- D63 OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PROCESO DE HIDRÓLISIS DE PULMÓN BOVINO CON PAPAÍNA PARA LA OBTENCIÓN DE PÉPTIDOS CON PODER ANTIOXIDANTE
- D64 Enriquecimiento de huevos con Ácidos Grasos Poliinsaturados n-3: efecto del estado de conservación del aceite y adición de antioxidantes.
- D66 EMULSIONES O/W GELADAS CON DIFERENTES RELACIONES DE FASES ESTABILIZADAS POR PROTEÍNAS DE SOJA Y K-CARRAGENATO
- D67 INNOVAR EN MAÍZ= USO POTENCIAL DEL WAXY COMO CHOCLO FRESCO.
- D69 Residuos de grano gastado del mosto cervecero como ingrediente de conos-waffle: Efecto en la textura y en el valor nutricional
- D70 Efecto de quitosanos obtenidos a partir de exoesqueletos de *Litopenaeus vannamei* y su aplicación en helado de leche: incremento de overrun
- D71 Estudio de la microencapsulación de hierro (Fe<sup>2+</sup>) con proteínas de hez de malta
- D73 Evaluación tecnológica del proceso de obtención de biomasa de *Lactobacillus casei* ATCC 393 en suero lacteo suplementado
- D74 Microencapsulación de ácidos grasos esenciales del aceite de chia mediante complejación por inclusión
- D76 MANGO DESHIDRATADO. CAMBIOS DURANTE EL SECADO AL VACÍO Y CARACTERIZACIÓN DEL MANGO EN POLVO
- D78 Paredes celulares vínicas adicionadas como prebióticos en alimentos de consumo masivo
- D80 Desarrollo de una estrategia biotecnologica para la producción de proteína unicelular
- D81 Use of pectin extracted from yellow passion fruit peel as stabilizer in passion fruit ice cream.
- D82 Formulación y evaluación de una matriz con funcionalidad tecnológica de harina de plátano dominico hartón *Musa paradisiaca L* fortificada

- D83 Obtención y caracterización de albedo pulverizado a partir de un fruto cítrico, para aplicación en salchicha
- D84 OBTENCIÓN DE UN JARABE EDULCORANTE A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO DEL EXTRACTO DEL FRUTO DE GUÁCIMO (*Guazuma Ulmifolia Lam.*)
- D85 Desarrollo de películas comestibles con adición de probióticos y prebióticos
- D86 Evaluación tecnológica del proceso de obtención de biomasa de *Lactobacillus casei* ATCC 393 en suero lácteo suplementado
- D87 Efecto de la adición del extracto hidroetanólico de semilla de unguirahui (*Oenocarpus bataua Mart.*) en forma libre y microencapsulado sobre la calidad de la galleta
- D89 Recuperación de proteínas de la leche usando quitosano como coagulante
- D90 Valorización tecnológica del lactosuero. Obtención de quesos tipo Mysost
- T1 Análisis de la efectividad y biodisponibilidad de antimicrobianos naturales en películas comestibles compuestas sobre queso Port Salut
- T2 Impacto de la dosis de ozono en fase acuosa y el almacenamiento en el contenido de compuestos bioactivos y la capacidad antioxidante de frutillas cv. Albion
- T3 Comparación del efecto individual y combinado de luz pulsada y ozono en fase acuosa en la vida postcosecha de frutillas refrigeradas cv. Albion
- T4 INCORPORACIÓN DE ZEÍNA PARA EL MEJORAMIENTO DE PROPIEDADES MECÁNICAS DE PELÍCULAS COMESTIBLES ANTIMICROBIANAS A BASE DE ALMIDÓN
- T5 PELÍCULAS COMESTIBLES A BASE DE ALMIDÓN Y ZEINA CONTENIENDO NATAMICINA Y NISINA: EFECTO DEL CONTENIDO DE GLICEROL
- T6 POTENCIAL ANTIFÚNGICO DE NANOCOMPLEJOS DE PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO APLICADOS COMO RECUBRIMIENTOS EN PAN
- T7 Evaluación de la Capacidad Antioxidante en Duraznos Mínimamente Procesados tratados por Irradiación Gamma.
- T8 Efecto de ozono, luz UV-C y sus combinaciones sobre la infección por *Botrytis cinerea*, la pérdida de peso y la estructura de frutos de arándano
- T9 Impregnación por vacío suave: aporte de compuestos bioactivos en frutillas mínimamente procesadas
- T10 EFECTO DE TRATAMIENTOS NO TÉRMICOS (OZONO GASEOSO, ALTA PRESIÓN) EN EL DESARROLLO MICROBIANO Y CALIDAD DE CARNES BOVINAS
- T11 CAMBIOS PROTEICOS Y MODIFICACIONES DE LOS CROMÓFOROS CAUSADAS POR ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS
- T12 Susceptibilidad al deterioro poscosecha de raíces tuberosas de dos cultivares de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) y aplicación de distintos métodos de conservación.
- T13 Aplicación de antimicrobianos naturales combinados para prolongar la vida útil de un batido mixto de frutas y verduras

## **DIGESTIBILIDAD DE PROTEÍNAS PARA EL DESARROLLO DE UN ALIMENTO BALANCEADO PARA PEJERREY (ODONTESTHES ARGENTINENSIS).**

**Fredy Guardiola Rivas <sup>1</sup>, Mariano Soricetti <sup>2</sup>, Patricio José Solimano <sup>3</sup>, Daniel Alejandro Barrio <sup>4</sup>**

**1. Universidad Nacional De Río Negro - Conicet, 2. Universidad Nacional De Río Negro - Conicet, 3. Universidad Nacional De Río Negro, 4. Universidad Nacional De Río Negro - Conicet**

A escala mundial, la pesca y la acuicultura suministran el 17 % de la proteína de origen animal de la dieta de la población humana. El pejerrey es una especie autóctona de gran importancia socioeconómica para Argentina y no existen formulaciones balanceadas que otorguen un buen balance de aminoácidos esenciales a su dieta, lo que estaría afectando el cultivo intensivo de esta especie. Los peces presentan un requerimiento mayor de proteínas en sus dietas (45 % aproximadamente) lo que sugiere que es necesario analizar las materias primas para la formulación de un alimento balanceado. El objetivo de este trabajo fue determinar el contenido de aminoácidos esenciales del pejerrey, extraer y caracterizar enzimas proteolíticas del intestino de especímenes de *Odontesthes argentinensis* y evaluar la digestibilidad de proteínas de diferente origen. Los aminoácidos se determinaron por HPLC a partir de harina de pejerrey liofilizado. Las enzimas se extrajeron del intestino del pejerrey, identificando tres zonas (anterior, medio y posterior) y se determinó el pH óptimo de las proteasas utilizando BANPA como sustrato. La digestibilidad se determinó preparando suspensiones de proteínas (3 mg/ml) a partir de las correspondientes harinas desgrasadas o albúmina sérica bobina liofilizada y proteasas de la parte posterior del intestino de los peces dado que mostró la mayor actividad enzimática (20 U/ml). Se utilizó buffer Tris 0,1 M / pH:8,0 / Ca<sup>++</sup> 20 mM / azida 0,02 % y una relación de 5 Unidades de enzima cada 3 mg de proteína/ml. Los resultados del HPLC permitieron establecer el perfil de aminoácidos del cuerpo entero del pejerrey que permitirá diseñar un alimento balanceado en aminoácidos esenciales para la especie. El pH óptimo para las enzimas extraídas fue de 8,0 para las tres porciones del intestino analizadas. La albúmina sérica bobina fue la que mayor digestibilidad mostró (57,9 %) luego de 8 h de incubación a 25 °C, mientras que para las proteínas de origen vegetal como amaranto y soja fue de 33,3 % y 41,6 %, respectivamente. En conclusión, se determinó el perfil de aminoácidos del cuerpo entero de pejerrey que permitirá desarrollar un alimento balanceado en aminoácidos esenciales. Se obtuvieron y caracterizaron las enzimas proteolíticas intestinales que pueden ser utilizadas para evaluar la digestibilidad de diferentes fuentes de proteínas. La baja digestibilidad observada para las proteínas de origen vegetal sugiere que es necesario introducir procesos que mejoren este parámetro para poder ser incorporadas como fuente de proteínas en un alimento balanceado para pejerrey.