XXV Jornadas de INVESTIGACIÓN

Resúmenes de investigaciones

Proyectos 2016-2018

UNCUYO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

SIIP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN, INTERNACIONALES Y POSGRADO

XXV Jornadas de INVESTIGACIÓN

RESÚMENES DE INVESTIGACIONES

PROYECTOS 2016-2018

XXV JORNADAS DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN, INTERNACIONALES Y POSGRADO

ISBN 978-987-575-207-8

UNCUYO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

SIIP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN, INTERNACIONALES Y POSGRADO

XXV Jornadas de Investigación

XXV Jornadas de Investigación / Raúl Guillermo Marino... [et al.];
contribuciones de María Verónica Frías ; Carlos Dario Gerardi ;
Rodrigo Matías Ponce; compilado por Patricia Susana Pons;
Raúl Guillermo Marino; coordinación general de Raúl
Guillermo Marino.- 1a ed.- Mendoza: Universidad Nacional
de Cuyo. Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado, 2019.
600 p.; 25 x 20 cm.

ISBN 978-987-575-207-8

1. Investigación. 2. Ciencia y Tecnología. 3. Carreras de Posgrado. I. Marino, Raúl Guillermo, coord. II. Frías, María Verónica, colab. III. Gerardi, Carlos Dario, colab. IV. Ponce, Rodrigo Matías, colab. V. Pons, Patricia Susana, comp.
CDD 607.3

CUERPO EDITORIAL

Editor responsable

Dr. Raúl Guillermo MARINO

Compilación

Lic. Patricia PONS

Lic. Darío GERARDI

Lic. Verónica FRÍAS

T.U. Rodrigo PONCE

Srta. Agostina BORDÓN

Srta. Valentina FEUILLADE

Diseño de tapa

Sr. Efraín SOÑEZ

Diagramación y diseño de texto

Secretaria de Investigación y Publicación Científica, FCPyS - UNCuyo

Dra. Rosana Paula RODRÍGUEZ

Editora jefa

Victoria PASERO

Diseño y compaginación de texto

Lautaro RODRÍGUEZ ÑANCU

Licencia Creative Commons
Resúmenes de investigaciones. Proyectos 2016-2018. XXV Jornadas de Investigación Universidad Nacional de Cuyo 2019 es distribuido bajo una Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Compartir Igual
4.0 Internacional

Título del proyecto

Efecto de la matriz alimentaria sobre la bioaccesibilidad de fitoquímicos en preparaciones de ajo

Facultad de Ciencias Agrarias (UNCUYO) - [Proyecto I+D+i]

Directora: CAMARGO, Alejandra B.

Integrantes: TORRES-PALAZZOLO, Carolina; RAMÍREZ, Daniela

danielandrearamirez@gmail.com

Resumen:

Los compuestos organoazufrados (OSCs) presentes en el ajo (Allium sativum L.) son responsables de numerosas propiedades medicinales. Muchas de las investigaciones sobre alimentos funcionales se enfocan en determinar su contenido en fitoquímicos. Aunque esta información es valiosa, también es importante estudiar el efecto del proceso digestivo en los alimentos, el cual puede condicionar la absorción y arribo de los fitoquímicos a los sitios de interés en el organismo. En este sentido, los estudios de bioaccesibilidad proporcionan información sobre la liberación de los fitoquímicos desde la matriz alimentaria al tracto gastrointestinal (GI). Un trabajo previo de nuestro grupo estableció la bioaccesibilidad de los OSCs provenientes de dos preparaciones de ajo; sin embargo todavía no se conoce si la bioaccesibilidad de los OSCs varía de acuerdo a la matriz alimentaria. Para comprender la influencia de la matriz en la bioaccesibilidad de los OSCs, diferentes preparaciones de ajo crudo y cocido fueron sometidas a un protocolo de digestión gastrointestinal in-vitro. Los resultados mostraron que los OSCs de origen natural tenían mayor estabilidad que los compuestos puros digeridos sin matriz, esto sugiere un efecto protector de la matriz vegetal. Asimismo, las preparaciones con menor tamaño de partícula se asociaron a una mayor estabilidad y bioaccesibilidad de los OSCs.