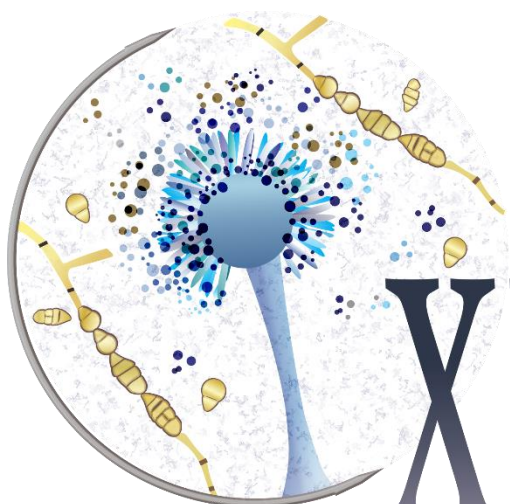


XIX *Jornadas
Argentinas de
Microbiología*

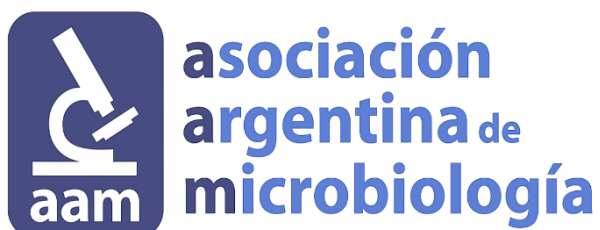
LIBRO DE RESÚMENES

6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021



XIV *Jornadas Argentinas de Microbiología*

6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021



Asociación Argentina de Microbiología - Filial NOA

XIX Jornadas Argentinas de Microbiología: Libro de Resúmenes / compilación de
Carina Audisio; Julio Villena. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires:
Asociación Argentina de Microbiología, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-48142-5-8

1. Microbiología. I. Audisio, Carina, comp. II. Villena, Julio, comp. III. Título.

CDD 616.9041

ISBN 978-987-48142-5-8



COMISIÓN ORGANIZADORA

Presidenta: María Angela Jure

Vicepresidente 1º: Julio Villena

Vicepresidenta 2º: Marina Bottiglieri

Secretario General: Carlos Nieto Peñalver

Secretaria de Actas: María José Rodríguez Vaquero

Secretaria del Área Científica: M. Carina Audisio

Secretarias de Finanzas: Natalia Alejandra Castillo - Silvina Juárez Tomas

Secretario del Área Técnica: Leonardo Albarracín

COMITÉ CIENTÍFICO

M. Carina Audisio

Adriana Sucari

Guillermo Efron

Miriam Coronel

Guillermo Marcial

Marisa Almuzara

Isabel Chinen

Guadalupe Vizoso Pinto

María Laura Sanchez

Carolina Iburguren

COLABORADORES DEL ÁREA TÉCNICA

Paula Moreno Mochi

Juan Martín Vargas

Silvio Martín Jimenez

Hipólito Fernando Pajot

BIENVENIDOS A LAS JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA

Las “Jornadas Argentinas de Microbiología” se han constituido en un evento de gran relevancia para quienes se dedican a la microbiología en nuestro país y otros países de la región.

La filial NOA de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM) tiene el placer de organizar las “XIX Jornadas Argentinas de Microbiología” los días 6 y 7 octubre de 2021.

Hoy tengo el inmenso compromiso de presidirlas y junto al Comité Organizador los invitamos a compartir este importante evento científico. Luego de un gran esfuerzo en equipo hemos diseñado este espacio teniendo en cuenta los valores que definen nuestra institución, dando respuesta a la necesidad y al deseo de reunirnos (virtualmente esta vez), e intercambiar experiencias y emociones en este momento especial que estamos viviendo.

En estas Jornadas les brindamos un programa científico centrado en tres ejes temáticos: Microbiología de las Infecciones; Antimicrobianos y Microbiología de Alimentos. Cabe destacar que se pretende abordar dichos ejes de una manera multidisciplinaria, organizados en mesas redondas, mini-conferencias y exposición oral de posters, que permita a los participantes su actualización sobre los últimos avances en diferentes tópicos de la microbiología.

En las exposiciones participan prestigiosos invitados nacionales y extranjeros de reconocida trayectoria. Una mención especial merece las comunicaciones libres que reflejan el crecimiento continuo de esta apasionante disciplina, brindando un ámbito apropiado para difundir y debatir los avances en investigación básica o clínica. Estas presentaciones serán expuestas en la plataforma en formato de poster y contaremos con una sesión especial de presentación oral para los trabajos seleccionados a premio.

Las “XIX Jornadas Argentinas de Microbiología” pretenden generar un ámbito de aprendizaje y discusión para profesionales del sector privado, académico y científico, así como para estudiantes de ciencias de la salud, microbiología de alimentos y otras disciplinas afines, es así que dirigimos un cálido llamado a los jóvenes, de quienes esperamos un destacado protagonismo.

Queremos expresar nuestro reconocimiento a todos los que participan en diferentes actividades de estas Jornadas, disertantes, coordinadores y evaluadores. Nuestra gratitud a las empresas patrocinantes que presentarán las novedades en tecnología, reactivos y equipamiento para laboratorio y que a través de su participación hacen posible el desarrollo de este evento científico. Un especial reconocimiento al arduo trabajo de la Comisión Organizadora y a la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Microbiología que nos acompañó con su entusiasmo y dedicación. Les damos una cálida bienvenida y los invitamos a compartir nuestras “XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGIA”. ¡Esperamos que lo disfruten!

Dra. María Angela Jure

Presidente

XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGIA

POTENCIAL DE CULTIVOS MIXTOS DE BACTERIAS LÁCTICAS DE INCREMENTAR LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, COMPUESTOS FENÓLICOS Y FLAVONOIDES DE GALLETAS DE QUINOA

SANDEZ PENIDEZ, Sergio Hernán (1), VELASCO MANINI, Marina Andrea (1), GEREZ, Carla Luciana (1), ROLLÁN, Graciela Celestina (1).

1 Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) - CONICET, Chacabuco 145 (4000) - San Miguel de Tucumán, Argentina.

hsandez@cerela.org.ar

En los últimos años, la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) ha tomado protagonismo como un nuevo cultivo emergente debido a su excelente calidad nutricional y ser apto para la manufactura de productos alimenticios novedosos libres de gluten. En previos trabajos se puso en evidencia la capacidad de ciertas bacterias lácticas (BL) de incrementar la concentración de compuestos fenólicos totales (CFT) y la actividad antioxidante (AAO) de masas fermentadas y galletas de quinoa. A fin de optimizar la conversión de este sustrato, el objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de co-cultivos de cepas seleccionadas de BL (*L. plantarum* CRL 1964, CRL 1973 y *Lc. mesenteroides* subsp. *mesenteroides* CRL 2131) sobre la AAO (método DPPH, ABTS, depuración de radicales OH[·], FRAP, poder reductor y capacidad antioxidante total), CFT y flavonoides totales (FT) de masas y galletas de quinoa. Las masas inoculadas con co-cultivos de BL, en sus diferentes combinaciones, mostraron mayor recuento microbiano (9.5-9.7 log UFC/g) y acidificación (pH 3.7-3.9) con respecto a masas inoculadas con monocultivos (9.0-9.1 log UFC/g; pH 4.0-4.4) y masas control sin inocular (2.9 log UFC/g; pH 5.7). Además, masas de quinoa fermentadas con co-cultivos presentaron incrementos máximos de AAO (34%), CFT (53%) y FT (37%) respecto a las masas inoculadas con monocultivos. En correlación con estos resultados, las galletas elaboradas a partir de masas de quinoa fermentadas por los co-cultivos mostraron incrementos máximos de AAO (81%), CFT (64%) y FT (70%) respecto a las galletas elaboradas a partir de masas fermentadas con monocultivos y controles. Para caracterizar las galletas elaboradas, se realizó un análisis de componentes principales que puso en evidencia que el co-cultivo CRL 1964/CRL 2131 y el co-cultivo conformado por las tres cepas de BL, mostraron los mejores resultados para las características evaluadas. En conclusión, este estudio puso en evidencia el efecto sinérgico de la combinación de cepas de BL seleccionadas sobre el contenido fenólicos y flavonoides y la actividad antioxidante de masas y galletas de quinoa. De esta manera, los resultados demostraron el potencial del empleo de cultivos iniciadores mixtos de BL seleccionadas para el diseño de alimentos funcionales fermentados a base de granos andinos.

Palabras clave: Bacterias lácticas; quinoa; actividad antioxidante; alimentos funcionales