

ISSN 0034-0500



# FABICIB

Revista Anual de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas  
de la Universidad Nacional del Litoral

21

Año 2017  
Santa Fe, Argentina



## Resúmenes de Congreso

---

### XL Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) VII Congreso de Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud

---

#### Auspiciado por:

Universidad Nacional del Litoral/ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas  
Universidad Nacional de Catamarca (UNC)  
Universidad Juan Agustín Maza (UMaza)  
Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND)

Bioq. Adriana E. Ortolani (Secretaría de Ciencia y Técnica- FBCB-UNL Santa Fe)  
Bioq. Gimena Dezar (Dirección de Extensión- FBCB-UNL Santa Fe)  
Lic. Rosario Paulini (FBCB-UNL- Santa Fe)  
Lic. Sol Córdoba (FBCB-UNL- Santa Fe)  
Lic. Ainelen Radosevich (FBCB-UNL- Santa Fe)

#### Comité Organizador

Presidencia:

Dr. Javier Lottersberger (Decano FBCB-UNL- Santa Fe)  
Dra. Emilia Raimondo (CASLAN-UNCuyo)

Secretaría:

Dra. Marcela González (CASLAN – FBCB-UNL- Santa Fe)  
Lic. Sandra Ravelli (FBCB-UNL- Santa Fe)

Integrantes:

Dra. Juliana Sain (CASLAN – FBCB-UNL- Santa Fe)  
Dra. Ana Clara Fariña. (CASLAN – FBCB-UNL- Santa Fe)  
Lic. Emilse Negro (FBCB-UNL- Santa Fe)  
Bioq. Carolina Gerstner (FBCB-UNL- Santa Fe)  
Dra. Jimena Lavandera (CASLAN – FBCB-UNL- Santa Fe)  
Mg. María Rosa Williner (CASLAN –FBCB-UNL- Santa Fe)  
Dra. Marcela Martinelli (CASLAN- FBCB-UNL- Santa Fe)  
Dra. María del Carmen Contini (CASLAN- FBCB-UNL-Santa Fe)

#### Comité Científico

Presidente:

Dr. Claudio Bernal (CASLAN-FBCB-UNL)

Integrantes:

M.Sc Angela Zuleta (CASLAN-UBA)  
Dr. Omar T. Barrionuevo (CASLAN-UNCa)  
Bioq. Esp. Catalina Olguín (CASLAN-UNR)  
Dra. Angélica Fajardo (CASLAN-UNPSJB)  
Dra. Cristina Possidoni (CASLAN-UNER)  
Dra. Liliana Albertengo (CASLAN-UNS)  
Dra. Laura López (CASLAN-UBA)  
Dra. Analía Rossi (CASLAN-UNT)  
Ing. Claudia Marchesich (CASLAN-UNLu)  
Dra. Patricia Ana Ronayne de Ferrer (CASLAN-UBA)

que para NO, LAQc /31 presentó el mayor valor ( $85,82 \pm 8,32\%$ ), seguido de LAQb/41 ( $41,60 \pm 2,01\%$ ), LAQp/16 ( $28,82 \pm 1,93$ ) y LAQf/104 ( $22,20 \pm 1,80$ ). Las concentraciones media (mg/100g) de los elementos analizados fueron: magnesio (204,36), hierro (4,51), manganeso (2,65), cobre (0,56) molibdeno (0,03) y zinc (2,24).

### Conclusión

estas nuevas variedades de quinoa por el contenido de antioxidantes naturales como los fenoles totales, su acción antioxidante y su contribución de magnesio, hierro, manganeso, cobre y molibdeno, elementos deficientes en casi todos los cereales sin gluten, podrían ser consideradas una fuente interesante de compuestos bioactivos para una alimentación saludable, especialmente para celíacos.

---

### Carne de *caiman latirostris*: un alimento saludable y sustentable

Rey Paez, A.<sup>a,b</sup> • Lábaque, M.C.<sup>c</sup> • Perlod, F. • Fernandez, M.E.<sup>c</sup> • Leiva<sup>a,b</sup> • G. Teira, G.<sup>d</sup> • Larriera, A.<sup>b</sup> • Piña, C.I.<sup>a,b</sup> • Simoncini, M.S.<sup>a,b</sup>  
arley\_rey02@hotmail.com

a CICyTTP- Prov. Entre Ríos-UAdER-CONICET. FCyT, Dr. Materi y España, Diamante CP 3105, Entre Ríos, Argentina; b Proyecto Yacaré - Laboratorio de Zoología Aplicada: Anexo Vertebrados (FHUC-UNL / MASPMA), Aristóbulo del Valle 8700, Santa Fe CP. 3000, Santa Fe, Argentina; c IIByT-ICTA-CO-NICET-UNCba. Av. Vélez Sarsfield 1611, Córdoba CP. 5016, Córdoba Argentina; d FCAL-UNER, Av. Monseñor Tavella 1450, Concordia CP. 3202, Entre Ríos, Argentina.

### Introducción y objetivo

La industrialización amplió la oferta de productos alimenticios con un alto conte-

nido de grasa y azúcares, con el consecuente impacto en la salud de la población en general. Las principales enfermedades producidas por estos nuevos hábitos fueron diabetes, obesidad mórbida, cáncer, aterosclerosis entre otras. Esto llevó a replantear las estrategias de ventas de las industrias del alimentos ofreciendo alimentos fortificados con vitaminas, minerales, aminoácidos, probióticos, con bajo contenido de azúcares simples y grasa saturada.

La carne, principal fuente de proteína y lípidos, es parte de esta tendencia de ofrecer alimentos saludables. Las estrategias para el mejoramiento de la calidad de la carne tienen por objetivo reducir la proporción de grasas saturadas en favor del aumento de las poliinsaturadas, incluso ofrecer otros tipos de carnes como las blancas (pescado, pollo y cerdo). Una buena alternativa podría ser la carne de caimán, ya consumida por otras culturas, la que perfila como un alimento saludable. El presente trabajo tiene por objetivo evaluar las características físico-químicas de la carne de yacaré proveniente de los programas de conservación y uso sustentable (*Caiman latirostris*) con el propósito de fomentar su consumo como alimento nutracéutico.

### Metodología

Se seleccionaron aleatoriamente 10 animales criados en el marco del programa de conservación y uso sustentable Proyecto Yacaré. Se tomaron muestra del tejido muscular de la cola, destinados a la producción comercial. Se determinaron parámetros físico químicos: pH, terneza, humedad, proteína, grasa total, color y perfil de ácidos grasos.

### Resultados

La carne de yacaré presentó un pH de  $5,71 \pm 0,03$ ; la medida de color, valores de coordenadas  $L^*$ :  $53,4 \pm 1,4$ ,  $a^*$ :  $3,5 \pm 0,4$  y  $b^*$ :  $1,7 \pm 0,4$ . El porcentaje de humedad de la carne fue de  $77,1 \pm 0,4\%$ , el contenido de proteínas de  $20,5 \pm 0,3\%$  y el de lípidos totales de  $0,8 \pm 0,3\%$ . Las mermas durante la cocción fueron de  $19,5 \pm 1,2\%$  y la terneza de  $3,7 \pm 0,3$  kgf. El perfil de ácidos grasos reveló una alta proporción de ácidos grasos poliinsaturados en relación con el porcentaje de saturados ( $1,2 \pm 0,06\%$ ). El índice aterogénico, indicador del riesgo de cardiovascular fue de 1,3. La proporción n-6/n-3 fue de  $15 \pm 3,4$  a expensas del ácido linoléico.

### Conclusión

En comparación con otros tipos de carnes, la carne de yacaré (*Caiman latirostris*) producida bajo un programa de manejo sustentable, constituye un elemento estratégico en el mercado de los alimentos saludable; ya que su perfil lipídico, caracterizado por una baja proporción de ácidos grasos saturados y una alta concentración de ácidos grasos poliinsaturados, la ubican en la categoría de alimento nutraceutico cardio-protector.

---

### Alimentos funcionales: impacto de la publicidad para su consumo

Sánchez, S. • Forsyth, MS. • Peralta; Basani, A. • Aparicio, S. • Navarro, A. • Costas, P.

eclu2003@yahoo.com.ar

Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias de la Salud. Consejo de Investigación Salta-Argentina

**Introducción:** En la actualidad la publicidad influye en la selección de alimentos, sobre todo de aquellos con propiedades funcionales, y en el comportamiento para su consumo en la población. Se observa que el mensaje publicitario no se relaciona con los beneficios nutricionales del producto, sino que el mismo, está relacionado más desde la perspectiva del marketing y de la venta.

### Objetivo

Describir la tendencia del mercado de alimentos funcionales en relación a la influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.

### Metodología

Estudio observacional, descriptivo, transversal; perspectiva cuantitativa. Aplicación de encuestas a 150 consumidores seleccionados al azar a la salida de supermercados que aceptaron participar de la misma.

### Resultados

El 65% de la muestra fueron mujeres, siendo un 50% amas de casa, con un promedio de edad los 50 años (39%). El 45% de los consumidores manifestó como ejemplos de alimentos funcionales a las frutas y verduras, el 35% lácteos (yogur-leche), 13% menciona al "actimel" y "activia" (7%). El 65% de los entrevistados manifestó haber consumido ocasionalmente un alimento funcional. En relación al concepto de alimentos funcionales, el 95% los relacionó con "beneficios para la salud", "buenos para el organismo", "previenen enfermedades", son "nutritivos" entre otras. El 65% de los entrevistados manifestó que la información de los productos descriptos la obtuvieron de la publicidad a través de TV o internet con desconocimiento de la pro-