



XXIII Jornadas
**Jóvenes
Investigadores**
GRUPO MONTEVIDEO

Universidad Nacional de La Plata
La Plata - Argentina - 25, 26 y 27 de Agosto - 2015

RESÚMENES | RESUMO



Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Resúmenes de las XXIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo
Montevideo / Iara Fabricia Kretzer ... [et al.]. - 1a ed . - La Plata : Universidad Nacional de La Plata, 2016.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-950-34-1310-4

1. Ciencia y Tecnología. 2. Innovación Científica. 3. Innovación Tecnológica. I. Kretzer, Iara Fabricia
CDD 629.89

EXOPOLISACÁRIDO (EPS) PRODUCIDO POR LACTOBACILLUS FERMENTUM LF2 COMO ADITIVO ALIMENTARIO: ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES Y SENSORIALES

PALABRAS CLAVES: EXOPOLISACÁRIDO, FUNCIONALIDAD, ANÁLISIS SENSORIAL, BACTERIAS LÁCTICAS

Algunas bacterias lácticas pueden producir ciertos polímeros de carbohidratos conocidos como exopolisacáridos (EPS) que pueden ser excretados, modificando la textura y consistencia del medio. Asimismo, suelen ejercer una interacción beneficiosa con el consumidor, aportando beneficios para su salud. El presente trabajo abarca dos aspectos: la evaluación de las propiedades funcionales del EPS crudo producido por *Lactobacillus fermentum* Lf2, mediante ensayos in vivo y por otro, la evaluación de sus propiedades sensoriales cuando se lo adiciona en yogures. Para el primer objetivo, se determinó la capacidad de estimular in vivo la respuesta inmune del EPS crudo a través de la determinación de IgA secretoria y de citoquinas en intestino delgado y grueso de ratones BALB/c.

Además, se evaluó el efecto protector frente a una infección con *Salmonella enteritidis* serovar Typhimurium. El segundo objetivo consistió en analizar las propiedades sensoriales (panel de evaluadores entrenados) del EPS agregado a yogures en forma de aditivo.

Analizando estos resultados, el EPS evidenció no sólo propiedades funcionales (incremento de IgA en fluido intestinal y mayor sobrevivencia de los animales infectados), sino que mejoró la consistencia, cremosidad y suavidad al paladar de los yogures estudiados. De este modo, este polisacárido resultaría potencialmente útil para su inclusión como aditivo alimentario en yogures y otros productos, aportando propiedades tecnofuncionales beneficiosas para el consumidor.

Autores: ALE, Elisa; PEREZLINDO, Marcos Joaquín

Directores: BINETTI, Ana, REINHEIMER, Jorge

Universidad Nacional del Litoral

FLAVONOIDES PRENILADOS DE DALEA BOLIVIANA: ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA FRENTE A CANDIDAALBICANS RESISTENTE.

PALABRAS CLAVES: DALEA BOLIVIANA, FLAVONOIDES PRENILADOS, ANTIFÚNGICOS, CANDIDAALBICANS RESISTENTE

Previamente en nuestro laboratorio se han aislado flavonoides prenilados provenientes de especies argentinas del género *Dalea*, entre ellos se destaca 2',4',-dihidroxi-5'-(1'',1''-dimetilalil)-8-prenilpinocembrina (8PP) obtenido de raíces de *D. elegans*. Este derivado presenta actividad antifúngica e inhibe transportadores de antifúngicos que generan resistencia a antimicóticos imidazólicos en células de *Candida albicans* resistentes (CaR). Estos antecedentes condujeron a la evaluación química *D. boliviana*, especie con hábitat en el norte de nuestro país y a partir de la cual se aislaron los flavonoides prenilados: (2S)-5,7,2'-trihidroxi-8,3'-diprenilflavanona (1) y (2S)-5,7,2'-trihidroxi-5'-(1'',1''-dimetilalil)-8-prenilflavanona (2).

El presente trabajo informa la evaluación preliminar de actividad de estos compuestos como inhibidores del crecimiento de la cepa CaR. Se evaluó el crecimiento celular, midiendo la absorbancia a 580 nm en ausencia o en presencia de 100 µM de los flavonoides 1 y 2 y se comparó su actividad con el antifúngico de referencia fluconazol. Los resultados permitieron estimar una inhibición del crecimiento de *C. albicans* por parte de 1 y 2 a 100 µM (% de inhibición 57,70±2,57 y 44,81±2,73 respectivamente) mientras que para fluconazol, a esa concentración se obtuvo un crecimiento de 58,05±2,87%. El presente estudio estimula continuar la investigación de estos flavonoides prenilados con potencialidad como antifúngicos.

Autores: BUTARA, Sabrina; CABRERA, José Luis; ORTEGA, Ma. Gabriela; PARAJE, Ma. Gabriela; PERALTA, Mariana

Director: Dra. Mariana Andrea PERALTA

Universidad Nacional de Córdoba