

21° Reunión de Investigación en Ciencias de la Salud

Libro de Resúmenes

Noviembre 2019

Departamento Investigación
Facultad de Medicina
Universidad Nacional de Tucumán

21° Reunión de Investigación en Ciencias de la Salud : libro de resúmenes / María de Lourdes Christiani ... [et al.] ; compilado por Ramón Pucapuca. - 1a ed. - San Miguel de Tucumán : Universidad Nacional de Tucumán. Facultad de Medicina, 2019.
130 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN

1. Investigación. 2. Ciencias de la Salud. I. Christiani, María de Lourdes II. Pucapuca, Ramón, comp.
CDD 607.2

Fecha de catalogación: /10/2019

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita del titular del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Derechos exclusivos de esta primera edición reservados para todo el mundo.

Edición: Noviembre de 2019
Impreso en San Miguel de Tucumán
Tucumán. República Argentina

ISBN:

© Facultad de Medicina – UNT - Lamadrid 875
(4000) San Miguel de Tucumán – Rep. Argentina

Diseño de Portada:
Diseño de Interiores: Ramón G. Pucapuca
Impreso en Facultad de Medicina

Elaboración de Productos con Açai como Materia Prima.

Nivel de Conocimiento, Satisfacción y Aceptabilidad de una Población

Font, M.; Rodríguez, E.M.; Nader-macias, Mef

Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino - Facultad de Ciencias de la Salud

fnader@cerela.org.ar

El Aaí es el fruto de las palmeras de Aaí (*Euterpe oleracea*) nativas del norte de Sudamérica, con alto contenido en macronutrientes y fibras, y poco conocido en nuestra región. **Objetivos:** Determinar características organolépticas y valor nutricional de preparaciones con Aaí como materia prima. Determinar el nivel de conocimiento y los beneficios del consumo de Aaí. Evaluar la aceptabilidad y satisfacción de los alimentos elaborados en los participantes. **Metodología:** La muestra estuvo conformada por 50 personas de entre 18 y 65 años de ambos sexos, de San Miguel de Tucumán elegidas al azar previo consentimiento informado. Se aplicó escala hedónica para determinar aceptabilidad y satisfacción, encuesta para evaluar el nivel de conocimiento y caracteres organolépticos y el valor calórico se determinó a partir del programa SARA. **Resultados:** Las características organolépticas indicaron: color marrón, olor y textura suave y sabor dulce en los bombones rellenos con Aaí. Las galletitas con cobertura de Aaí mostraron similares resultados, excepto el color. En el caso del helado, color marrón, olor moderado, sabor dulce y textura fibrosa. La aceptabilidad y satisfacción de los alimentos resultaron positivas en un 96% y 88% respectivamente. Los productos fueron novedosos, agradables y de bajo valor calórico, ya que los bombones aportan 47,3 calorías por porción, las galletitas 43,6 y el helado 12,8 calorías por porción. Las preparaciones de mayor agrado fueron los bombones y las galletitas, y las de menor agrado, el helado. El 68% de los participantes evidencia bajo conocimiento del Aaí y desconoce sus propiedades benéficas. **Conclusiones:** El conocimiento de la fruta no implica que se conozcan sus beneficios nutricionales, el consumo del Acai es escaso y podría deberse a la poca difusión, al difícil acceso en la región por la baja demanda del mercado interno, y al desconocimiento de las formas en que puede incorporarse.

Efecto Antioxidante del Te Verde Administrado en Ratas Wistar

Fontenla, M.; Gomez, J.; Sosa, L.; Mata, M.E.; Fontenla de Petrino, S.

Catedra de Biología- Facultad de Medicina

mirtafontenla@gmail.com

OBJETIVO: Valorar los marcadores del estrés oxidativo en ratas Wistar que fueron alimentadas con una dieta suplementada con Te verde, por un tiempo prolongado. **METODOLOGIA:** Se utilizaron ratas Wistar macho. Se dividieron en 2 grupos: Control: alimento balanceado (Cargill) y agua. Experimental: con el mismo alimento y en reemplazo del agua de bebida, Te verde "ad libitum" en una proporción de 200 mg de Te verde/Kg de peso. Para su preparación se utilizó tintura de hojas de Te verde (Grandiet SA), disuelta en agua. Esta alimentación se realizó desde el destete. A los 6 y 9 meses de vida se sacrificaron 6 animales de c/grupo. Se extrajo sangre, riñón e hígado. En suero se determinaron: perfil lipídico (Triglicéridos, Colesterol Total, HDL Colesterol), utilizando reactivos de Wiener Lab, Rosario, Argentina. La producción de óxido Nítrico se valoró por la concentración de Nitritos, mediante la técnica de Griess modificada, y también se dosó Vitamina C sérica por espectrofotometría (ABCAM). En los homogenatos de riñón y de hígado se determinó la cantidad Malonildialdehído (MDA), mediante su reacción con el ácido 2-tiobarbitúrico (TBA), utilizando un coeficiente de extinción de 1,56.105M⁻¹cm⁻¹. **RESULTADOS:** en las ratas control de 6 y 9 meses se determinó mediante el Test Mann_Whitney que los valores del grupo experimental difieren significativamente de los del grupo control para las variables: Triglicéridos (p=0,0036 y 0,0037) respectivamente; Colesterol Total (p=0,0035 y p=0,0038); Colesterol HDL (p=0,0035 y p=0,0037); MDA Hígado (p=0,0038 y p=0,0039); MDA Riñón (p= 0,0038 y p=0,0038); Nitritos (p=0,0037 y p=0,0035); Vitamina C (p=0,0034 y p=0,0034). **CONCLUSIONES:** Pudimos comprobar que suplementar la dieta balanceada con Te verde, administrado desde el destete, y por un tiempo prolongado tiene una acción antioxidante sobre los lípidos de baja densidad y las proteínas, como también provee de vit C ayudando a proteger las células contra los daños causados por los radicales libres.