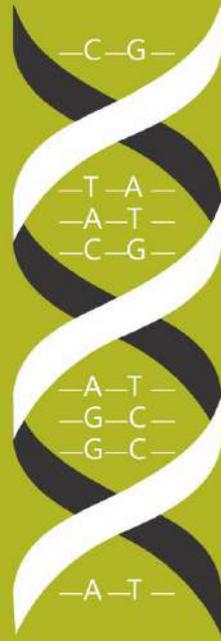


ISSN 0329-5559



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)

Conclusión

Fue factible la elaboración de bebidas dietéticas con adición de fibra soluble de mango y naranja con características nutricionales y sensoriales adecuadas. Esto representa una alternativa innovadora, saludable y nutritiva para personas que realicen una dieta hipocalórica, facilitando la incorporación de fibra soluble.

Impacto de la preparación y composición del fermento en los perfiles peptídicos y de fermentación de queso Reggianito

Cuffia, F.^{1,2} • Perotti, M.C.^{1,2} • George, G.¹ • Pozza, L.¹ • Hynes, E.1,2 • Bergamini, C.^{1,2}
cvberg@fiq.unl.edu.ar

1 Instituto de Lactología Industrial, UNL/CONICET;
2 Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral. Santiago del Estero 2829. 3000 Santa Fe, Argentina.

Introducción y objetivo

Las actividades enzimáticas de los fermentos de quesería tienen un impacto significativo en los perfiles de fermentación y maduración de los quesos, y pueden ser influenciadas por diversos factores, tales como el medio de crecimiento de los cultivos. El objetivo de este trabajo fue evaluar los perfiles de proteólisis y fermentación de queso Reggianito elaborados con diferente preparación y composición del fermento: 1-adición directa o preincubada de los fermentos, 2- adición o no de un fermento adjunto autóctono de *Lactobacillus paracasei* 90 (Lp90).

Metodología

Se elaboraron quesos miniatura tipo Reggianito utilizando un fermento primario comercial de *Lactobacillus helveticus*. Se evaluaron dos métodos para la preparación del

fermento (primario y/o adjunto): incorporación de los mismos en forma directa a la tina quesera, o luego de una etapa de preincubación (24h) en suero estéril de quesería. Además, se estudió la incorporación o no de un fermento adjunto deshidratado de origen NSLAB: Lp90. Los quesos se maduraron a 12°C/90d. Se determinaron los recuentos microbiológicos, valores de pH, y los perfiles de proteólisis (nivel de nitrógeno soluble en distintas fracciones y perfiles peptídicos por HPLC) y fermentación (ácidos orgánicos y azúcares por HPLC).

Resultados

La población de lactobacilos termófilos del fermento primario se mantuvo en niveles mayores a 7 log UFC/g en todos los quesos durante la maduración, mientras que la población de Lp90 alcanzó niveles de 8 log UFC/g. Los perfiles de proteólisis y de fermentación fueron afectados por la preparación y composición de los fermentos. El agregado de los mismos en forma directa y la incorporación de Lp90 incrementaron significativamente los niveles de proteólisis de los quesos, evidenciado en las fracciones nitrogenadas y los perfiles peptídicos. Por otro lado, la preincubación del fermento primario disminuyó su capacidad para metabolizar los azúcares presentes (lactosa y galactosa) y producir ácidos orgánicos durante la elaboración y maduración de los quesos, mientras que la adición de Lp90 incrementó los niveles de fermentación.

Conclusión

La preincubación en suero del fermento primario afectó negativamente su actividad metabólica, lo que se reflejó en los perfiles de maduración del queso; este efecto fue contrarrestado por la adición de Lp90.

Además, la incorporación de Lp90 incrementó significativamente la proteólisis, por lo que puede ser utilizado para acelerar la maduración de este tipo de quesos.

Influencia del modelo estético, conductas alimentarias de riesgo de trastornos alimentarios y estado nutricional de estudiantes ingresantes y avanzados de la licenciatura en nutrición de la unl en el año 2015

Cúneo, F. • Gesualdo, C. • Pividori, G.
gise piv@gmail.com

Licenciatura en Nutrición. Facultad de Bioquímica y Cs Biológicas. Universidad Nacional del Litoral.

Introducción y objetivo

Los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición (LN), como otros estudiantes universitarios, están sujetos a condiciones psicosociales que determinan sus comportamientos alimentarios e imagen corporal.

Este trabajo evaluó el riesgo y las conductas alimentarias asociadas a trastornos alimentarios, el estado nutricional (EN), imagen corporal y la influencia del modelo estético de delgadez en 197 estudiantes (100 ingresantes y 97 avanzados) de LN de la Universidad Nacional del Litoral.

Metodología

Estudio cuali-cuantitativo, observacional, descriptivo, correlacional, de corte transversal en estudiantes que cursaban 1ero y 4to y 5to año de la carrera en 2015.

El diagnóstico del estado nutricional se realizó a través del Índice de Masa Corporal. El Riesgo de Trastorno Alimentario (RTCA) se evaluó con el cuestionario EAT-26. Se estudió la imagen corporal mediante el Test de Siluetas de Stunkard y Stellard, eligiendo

los estudiantes: la imagen deseada, percibida y la que consideraran saludable.

Para determinar la influencia del modelo estético corporal se aplicó el cuestionario CIMEC-40, en dos versiones (mujeres y hombres). Complementaron la información entrevistas colectivas semiestructuradas (grupos focales). Se buscaron asociaciones mediante pruebas de chi cuadrado.

Resultados

El 76,6% presentó Peso Normal, 7,6% RTCA (14% ingresantes, 1,03% avanzados). Se encontró asociación entre el EN y el RTCA en ingresantes ($p=0,000$).

El 30,9% de los estudiantes avanzados sobrestimaron su peso. El 23,2% de los estudiantes ingresantes y 22,7% de avanzados estuvieron insatisfechos con su cuerpo.

La influencia del Modelo Estético de delgadez fue 82,8% en mujeres ingresantes y 60,2% en avanzadas, y tenían Peso Normal el 80,6 % y el 85,7 % respectivamente. Hubo asociación entre el EN de las estudiantes (ingresantes y avanzadas) de LN y el grado de influencia del modelo estético corporal ($p=0,002$ y $p=0,012$).

Los estudiantes ingresantes manifestaron mayor preocupación por la estética corporal y los avanzados mostraron mayor conciencia para alejarse de los estereotipos sociales.

Conclusiones

Tener peso normal no fue un factor protector para el RTCA, ni de la fuerte influencia sociocultural del modelo de delgadez.

Los cambios en la conducta alimentaria y alteración en la imagen corporal encontrada deben ser atendidos para formar profesionales desprovistos de conflictos con su cuerpo y de sesgos personales hacia el cuerpo de los otros.
