

LIBRO DE RESÚMENES
CYTAL[®] 2023

Innovación, sustentabilidad y productividad en la transformación del sistema alimentario



Asociación Argentina
de Tecnólogos Alimentarios



FACULTAD DE INGENIERÍA
Y CIENCIAS AGRARIAS

**XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA
Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE

Y CALIDAD DE ALIMENTOS

V SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

4 al 6 de Octubre de 2023
Universidad Católica Argentina
Sede Puerto Madero
Buenos Aires - Argentina

Libro de resúmenes Congreso Cytal 2023 /
Stella Maris Alzamora
María del Pilar Buera
Ricardo Castellano
Silvia Mónica Raffellini
Emilia Elisabeth Raimondo
Susana Emilia Socolovsky
Sergio Ramón Vaudagna
Susana Leontina Vidales
Angela Zuleta

1a ed compendiada. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Asociación
Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA , 2023.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-47615-3-8

1. Tecnología de los Alimentos. I. Alzamora, SM [et al.]
CDD 664.0071

ISBN 978-987-47615-3-8



Nota preliminar

Una vez más, AATA ha organizado su evento científico en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el que reúne a representantes de los sectores de la producción, la ciencia, la tecnología, las comunidades empresariales y la administración pública, centrándose en aportar innovación y soluciones para mejorar la cadena de valor de los alimentos en beneficio de los consumidores, el medio ambiente y la economía. Este Libro reúne los resúmenes presentados en CYTAL® 2023, y que han sido previamente aceptados por el Comité de Pares Evaluadores. Los mismos están organizados por áreas temáticas. Esperamos que esta publicación fomente la difusión de los resultados de las investigaciones y desarrollos en nuestro país y en la región, ofrezca nuevas ideas y promueva la colaboración y el debate. Sin más, los saludamos muy cordialmente, agradeciendo la participación de todos los autores y la tarea de los pares evaluadores, esenciales para el desarrollo de un congreso exitoso.

**Comité Científico y Comité Organizador
CYTAL® 2023**

Áreas Temáticas

- 1** Química y bioquímica de alimentos
- 2** Alimentos, nutrición y salud
- 3** Ingeniería de alimentos
- 4** Microbiología y toxicología de alimentos
- 5** Procesamiento y envasado de alimentos
- 6** Ciencia de los consumidores y evaluación sensorial
- 7** Innovación en desarrollo de productos, ingredientes, alimentos 4.0 y aditivos
- 8** Innovación en tecnologías de conservación de alimentos
- 9** Sustentabilidad en la cadena alimentaria
- 10** Materiales alimenticios, estructura, nanotecnología
- 11** Regulaciones alimentarias y políticas públicas

[1001](#) MICROESTRUCTURA, REOLOGÍA Y COMPORTAMIENTO FRENTE A LA CONGELACIÓN/DESCONGELACIÓN DE EMULSIONES DOBLES PREPARADAS CON ACEITE DE PALMA Y DIFERENTES PROPORCIONES DE TWEEN 80/CASEINATO DE SODIO

[1002](#) ENRANCIAMIENTO ACELERADO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA MEDIANTE CALORIMETRÍA DIFERENCIAL DE BARRIDO

[1003](#) CARACTERIZACIÓN DEL FRUTO Y EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO Y ENZIMÁTICO SOBRE EL CONTENIDO DE POLIFENOLES EXTRAÍBLES Y NO EXTRAÍBLES Y DE COMPONENTES DE LA FIBRA EN LA ELABORACIÓN DE UNA PULPA DE “GUAYABITA DEL PERÚ” (*Psidium cattleianum*)

[1004](#) EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD DE UNA BEBIDA SABORIZADA SIN CALORÍAS ADICIONADA CON EL ANTIOXIDANTE N-ACETILCISTEÍNA

[1005](#) COMBINACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS, ULTRASÓNICOS Y DE PH PARA INCREMENTAR LA SOLUBILIDAD Y ACTIVIDAD EMULSIONANTE DE PROTEÍNAS AISLADAS DE ARROZ

[1006](#) MODULACIÓN DE LA CINÉTICA DE RETROGRADACIÓN DE ALMIDÓN DE BATATA MEDIANTE LA INCORPORACIÓN DE COMPONENTES NATURALES

[1007](#) PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE GOMA DE *Prosopis flexuosa* EN SOLUCIÓN ACUOSA

[1008](#) DETERMINACIÓN ENANTIOMÉRICA DE TIROSINA Y TRIPTÓFANO EN MUESTRAS DE CALABAZA SOMETIDAS A DISTINTOS TRATAMIENTOS DE COCCIÓN

[1009](#) EXTRACCIÓN DE ACEITES DE HÍGADOS DE NOTOTENIA (*Patagonotothen ramsayi*) POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA: CARACTERIZACIÓN Y RENDIMIENTO

[1010](#) DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES DE MOLUSCOS BIVALVOS DE LA PATAGONIA ARGENTINA.

[1011](#) PERFIL DE MINERALES Y ÁCIDOS GRASOS DE PISTACHOS CULTIVADOS EN DIFERENTES REGIONES GEOGRÁFICAS: ANÁLISIS MEDIANTE ESTADÍSTICA MULTIVARIAL

[1012](#) PROPIEDADES Y CLASIFICACIÓN DE PROPÓLEOS DE TRES REGIONES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES USANDO TÉCNICAS DE ANÁLISIS MULTIVARIADO BASADAS EN LA COMPOSICIÓN ELEMENTAL

[1013](#) EFECTO DEL TRATAMIENTO ESCALDADO APLICADO (VAPOR SATURADO Y MICROONDAS) EN FRUTAS DE DESCARTE DE CEREZAS SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LAS MICROPARTÍCULAS DE CEREZAS OBTENIDAS

[1014](#) POLIFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE FRACCIONES DE FIBRA DIETARIA DE LIMÓN GENERADAS POR UN PROCESO ASISTIDO POR ULTRASONIDO

[1015](#) AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS A PARTIR DE MOSTO DE UVA

[1016](#) OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES DE TEGUMENTO DE SOJA

[1017](#) EVALUACIÓN DE DIFERENTES CONDICIONES DE HIDRÓLISIS EN LEGUMBRES PARA ALIMENTOS INFANTILES.

[1018](#) INFLUENCIA DEL ÍNDICE DE MADUREZ DE ACEITUNAS SOBRE LOS VALORES DE LOS ÍNDICES K232 Y K270 EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

[1019](#) DIFERENCIACIÓN DE VARIEDADES DE LÚPULO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS APORTADAS POR TERPENOS

[1020](#) IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTES DE EXTRACTOS CONCONCENTRADOS DE *Ilex paraguariensis* (ST. HIL.)

[1021](#) EXTRACCIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES Y CAFEÍNA A PARTIR DE CONCENTRADOS DE YERBA MATE OBTENIDOS POR EXTRACCIONES SUCEASIVAS

[1022](#) ARE NEAR-INFRARED LIGHT SCATTERING SPECTRA CORRELATED WITH ENZYMATIC COAGULATION PROPERTIES OF GOAT AND EWE MILK?

[1023](#) EFECTO DEL PROCESAMIENTO TÉRMICO SOBRE LA BIOACCESIBILIDAD DE NUTRIENTES EN ALIMENTOS HECHOS CON GARBANZO

[1024](#) POTENCIAL USO DE GARBANZOS DE ORIGEN LOCAL EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

[1025](#) CALIDAD NUTRICIONAL Y POTENCIAL FUNCIONAL DE LA LARVA COMESTIBLE DEL ESCARABAJO *Rhynchophorus palmarum* (CHONTACURO) DE LA AMAZONÍA ECUATORIANA

[1026](#) PERFORMANCE DE DOS LACTOBACILLUS AUTÓCTONOS (USADOS INDIVIDUALMENTE Y COMBINADOS) EN UNA BEBIDA VEGETAL A BASE DE SOJA: ESTUDIO DEL PERFIL METABÓLICO Y PROPIEDADES REOLÓGICAS

[1027](#) CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y GRADO DE LIPÓLISIS EN LECHE CRUDA. IMPACTO EN LA CALIDAD DE LOS QUESOS RALLADOS DURANTE LAS DIFERENTES ESTACIONES DEL AÑO.

[1028](#) POTENCIAL APLICACIÓN DE FIBRA DE ZANAHORIA EN LA FORMULACIÓN DE YOGUR INCREMENTADO EN PROTEÍNAS. EFECTO SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, TEXTURALES Y PERFILES DE FERMENTACIÓN Y VOLÁTILES

[1029](#) MONITOREO DE LOS AZÚCARES FERMENTABLES EN MOSTOS DE MANZANA GRANNY SMITH CON Y SIN AGREGADO DE ORUJO, USANDO ESPECTROSCOPIA NIR.

[1030](#) FERMENTACIÓN SELECTIVA COMO ESTRATEGIA PARA LA PURIFICACIÓN DE GALACTOOLIGOSACÁRIDOS

[1031](#) AVANCES EN LA EVALUACIÓN DE PROPIEDADES ANTIPARDEO: EL POTENCIAL DE LA AUTOGRAFÍA

[1032](#) EVALUACIÓN DE PARÁMETROS BIOQUÍMICOS ASOCIADOS AL DAÑO POR FRÍO EN PIEL Y PULPA DE BERENJENA VIOLETA

[1033](#) EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE LECHE QUE IMPACTAN EN LA CALIDAD DE LOS QUESOS REGGIANITO.

[1034](#) ESTUDIO DEL EFECTO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES SOBRE EL PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO EN PALTA

[1035](#) CARACTERIZACIÓN DE SOLUCIÓN ACUOSA DE MALTOOLIGOSACÁRIDOS OBTENIDOS ENZIMÁTICAMENTE

[1036](#) PRODUCCIÓN ENZIMÁTICA Y PURIFICACIÓN DE MALTOOLIGOSACÁRIDOS PARA SU EMPLEO EN ALIMENTOS

[1037](#) DETECCIÓN DE ADN PORCINO EN PRODUCTOS CÁRNICOS COMERCIALES POR QPCR

[1038](#) COMPOSICIÓN QUÍMICA Y PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL EXPELLER DE CANOLA

[1039](#) IDENTIFICACIÓN Y PURIFICACIÓN DE D-TAGATOSA A PARTIR DE MEZCLAS COMPLEJAS DE AZÚCARES

[1040](#) ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD APLICADO A LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS DE CAUPÍ

[1041](#) EVALUACIÓN DEL POTENCIAL BIOACTIVO DE EXTRACTOS Y ENCAPSULADOS EN MATRIZ DE BETACICLODEXTRINA DE HOJAS DE REMOLACHA

[1042](#) CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIDIABÉTICA DE ZAPALLO ANCO (*Cucurbita moschata*) DESHIDRATADO

[1043](#) DETERMINACIÓN SEMICUANTITATIVA DE SULFITOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS

[1044](#) APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO CERCANO (NIR) EN EL ENTRENAMIENTO DE MODELOS PREDICTIVOS PARA LA DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS EN CERVEZA

[1045](#) CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE RESIDUOS DE UVA (*Vitis vinifera* L. Y *Vitis labrusca* L.)

[1046](#) EFECTO DE ULTRASONIDO E HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE AISLADOS PROTEICOS DE GUANDÚ

[1047](#) CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y TEXTURAL DE QUESOS FRESCOS (UNTABLES) CON DIFERENTE CONTENIDO DE GRASA

[1048](#) EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES DE EXTRACTOS DE FRUTOS DEL MISTOL (*Ziziphus mistol*) OBTENIDOS POR MÉTODOS VERDES

[1049](#) AISLAMIENTO Y ELUCIDACIÓN ESTRUCTURAL DE INHIBIDORES DE POLIFENOL OXIDASA (PPO) DE MANZANA. ESTUDIO DE CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS DE *Dipsacus fullonum* L.

[1050](#) EVALUACIÓN DE PROPIEDADES DE COAGULACIÓN Y PROTEÓLISIS EN LECHE ADICIONADAS CON EXTRACTOS PROTEICOS PROVENIENTES DEL BAGAZO DE LA INDUSTRIA CERVECERA

[1051](#) DESARROLLO DE QUESOS FRESCOS CON DIFERENTES FERMENTOS COMERCIALES: ESTUDIO FÍSICOQUÍMICO, DE TEXTURA Y SENSORIAL.

[1052](#) PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LECHE DE CABRA DE PRODUCCIÓN RURAL DE LA PROVINCIA DE SALTA

[1053](#) CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y FÍSICOQUÍMICA DE HARINA OBTENIDA A PARTIR DE GRANOS DE QUINOA (*Chenopodium quinoa* Willd. VAR. HUALHUAS)

[1054](#) EXTRACTOS CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE FLORES DE *Cosmos sulphureus* Cav.

[1055](#) MAÍZ VITAL, ALTERNATIVA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

[1056](#) DETERMINACIÓN DE ALGUNAS PROPIEDADES FUNCIONALES Y TECNOLÓGICAS DE EXTRACTOS PROTEICOS, OBTENIDOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS CÁRNICOS Y SU APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CÁRNICOS.

[1057](#) CARACTERIZACIÓN DE EXTRACTOS PROTEICOS OBTENIDOS DE GRANO DE CERVEZA AGOTADO MEDIANTE EL MÉTODO ALCALINO EMPLEANDO DISTINTAS COMBINACIONES DE CONDICIONES OPERATIVAS

[1058](#) EXPLORING THE ROLE OF POSTHARVEST HANDLING AND STORAGE CONDITIONS ON PECAN QUALITY

[1059](#) SIMULACIÓN DE SUSTANCIAS DE NUTRACÉUTICAS DE CEREALES FORRAJEROS

[1060](#) INFLUENCIA DEL TIEMPO DE SALADO, COAGULANTE Y FERMENTO EN LA COMPOSICIÓN, RECuentos MICROBIANOS Y PERFIL DE MADURACIÓN DE QUESO TIPO PATEGRÁS

[1061](#) IMPACTO DEL NIVEL DE SALADO EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE QUESOS CREMOSOS ELABORADOS A ESCALA INDUSTRIAL.

[1062](#) CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y POTENCIAL FUNCIONAL DE BAYAS NATIVAS (*Aristotelia chilensis* Y *Berberis microphylla*) DE DISTINTOS SITIOS DEL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE CHUBUT, PATAGONIA

[1063](#) CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DEL ACEITE DEL BAGAZO DE CERVEZA (BSG) VARIEDAD PILSEN

[1064](#) ANÁLISIS COMPARATIVO DE TRATAMIENTOS HIDROLÍTICOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA LA EXTRACCIÓN DE FENÓLICOS LIGADOS DE CÁSCARAS DE GIRASOL (*Helianthus annuus* L.)

[1065](#) ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES AMINO-CARBONIL EN SISTEMAS MODELO DE PROTEÍNAS ALIMENTARIAS Y ADITIVOS AROMÁTICOS

[1066](#) OPTIMIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DE LA HARINA DE CAUPÍ MEDIANTE ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD

[1067](#) PROPIEDADES FUNCIONALES DE ALMIDONES DE CAUPÍ DEL NORDESTE ARGENTINO

[1068](#) CARACTERIZACIÓN BIOQUÍMICA DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO FERMENTADO A BASE DE *Chenopodium quinoa*

[1069](#) EFECTO DE LA DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA EN EL CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA Y AISLADO PROTEICO DE CAUPÍ (*Vigna unguiculata*)

[1070](#) RIQUEZA POLIFENOLICA DE VINOS TINTOS REGIONALES Y FENOTIPO KILLER DE LEVADURAS AISLADAS DE UVAS ORGÁNICAS

[1071](#) DULCE DE LECHE DE CABRA DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA: CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA, COMPOSICIONAL Y MICROBIOLÓGICA

[1072](#) BEBIDA DE MANÍ FERMENTADA: CARACTERIZACIÓN Y ESTABILIDAD AL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

[1073](#) EFECTO DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN TEMPRANA CON GRANO DE MAÍZ SOBRE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE LA CARNE VACUNA

[1074](#) EXTRACCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS DE GUANDÚ MEDIANTE APLICACIÓN DE ULTRASONIDO

[1076](#) ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE TOFUS PREPARADOS CON AGREGADOS DE MICROENCAPSULADOS DE OLEORRESINA DE PIMENTÓN CON DIFERENTES MATERIALES DE PARED

[1077](#) OPTIMIZACIÓN DE ENSAYOS AUTOGRÁFICOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE INHIBIDORES PUROS DE PEROXIDASA DE PAPA

[1078](#) ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, ANTINFLAMATORIA E IDENTIFICACIÓN DE LAS SECUENCIAS DE PÉPTIDOS DIGERIDOS DEL SUERO DE LA LECHE EN LÍNEA CELULAR DE ASTRÓCITOS E MICROGLIA

[2001](#) EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIÓN SOBRE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS, ENCUESTA EXPLORATORIA EN LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES Y GRAN BUENOS AIRES

[2002](#) RODAJAS DE PLÁTANO FRITOS IMPREGNADOS CON CALCIO Y REDUCIDO EN CONTENIDO LIPÍDICO Y SODIO.

[2003](#) INFLUENCIA DEL PROCESO DE NIXTAMALIZACIÓN SOBRE GRANOS ENTEROS DE ALPISTE

[2004](#) FORMULACIÓN Y CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE GELES DE LECHE NUTRICIONALMENTE ENRIQUECIDOS CON PÉPTIDOS BIOACTIVOS

[2005](#) QUESO CREMA CON FRUTA Y PANMIEL

[2007](#) DESARROLLO DE LECHEs FORTIFICADAS CON LACTATO DE CALCIO Y ADICIONADAS CON CASEINOGLICOMACROPEPTIDO

[2008](#) MAPA BIOGEOQUÍMICO: CONTENIDO DE SELENIO EN TRIGO PAN (*Triticum aestivum* L.) CULTIVADO EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

[2009](#) DESARROLLO DE UN MOUSSE VEGANO DE QUINOA, AQUAFABA Y SEMILLAS DE RÚCULA. LIBRE DE ALÉRGENOS.

[2010](#) GENERANDO HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS ESCUELAS

[2011](#) DESARROLLO DE PASTA FRESCA, A BASE DE TRIGO Y GARBANZO SIN HUEVO PARA VEGANOS

[2012](#) INGESTA DE ANTIOXIDANTES Y EVALUACIÓN CON BIOMARCADORES EN PACIENTES CELIACOS

[2013](#) PARÁMETROS DE COMPOSICIÓN COMO INDICADORES PARA LA SELECCIÓN DE ECOTIPOS DE QUINOA DE LA REGIÓN CENTRAL DE BUENOS AIRES

[2014](#) EFECTO DE YOGUR FORTIFICADO CON NANOLIPOSOMAS DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 (EPA + DHA) SOBRE ÍNDICES NUTRICIONALES

[2015](#) REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE SODIO EN JAMÓN COCIDO DE CERDO. EFECTO DEL Na^+/K^+ SOBRE CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y TEXTURALES DEL PRODUCTO FINAL

[2016](#) BIOACCESIBILIDAD Y CONTENIDO DE HIERRO EN UNA PREMEZCLA LIBRE DE GLUTEN CON AGREGADO DE DIFERENTES FUENTES DE HIERRO Y/O PROMOTORES DE SU ABSORCIÓN

[2017](#) MODIFICACIÓN DE LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES POR LA DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL Y FERMENTACIÓN COLÓNICA DE MICROCÁPSULAS RICAS EN POLIFENOLES DEL ORUJO DE UVAS TINTAS

[2018](#) CARACTERIZACIÓN DE 12 MUESTRAS DE POLEN URUGUAYO COMO POTENCIAL INGREDIENTE FUNCIONAL EN ALIMENTOS

[2019](#) COMPARACIÓN ENTRE DIFERENTES FUENTES DE SUPLEMENTACIÓN CON OMEGA 3 SOBRE UNA DIETA CON ÁCIDOS GRASOS SATURADOS, EN MODELO EXPERIMENTAL.

[2020](#) EFECTO DEL ACEITE DE LINO VIRGEN SOBRE ALTERACIONES LIPÍDICAS EN UN “MODELO EXPERIMENTAL DE DIETA OCCIDENTAL”

[2021](#) OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS A PARTIR DE POROTO MUNGO Y SUS PROPIEDADES FUNCIONALES

[2022](#) SUPLEMENTO NUTRICIONAL SUSTENTABLE, ESTABLE Y DE ALTO VALOR FUNCIONAL A BASE DE ACEITE DE LINO Y LIGNANOS.

[2023](#) ESTUDIO DEL CONSUMO DE PROTEÍNA VEGETAL, FIBRA Y LOS BENEFICIOS DEL SALVADO DE ARROZ EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA

[2024](#) DESARROLLO DE UN DULCE DE LECHE ENRIQUECIDO CON FIBRAS DIETARIAS Y PROBIÓTICOS ENCAPSULADOS

[2025](#) CARACTERIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DEL ESTILO HONEY ELABORADA EN LUJÁN

[2026](#) COMPARACIÓN ENTRE LA INGESTA DE HARINA DE CEBADA MALTEADA Y HARINA DE TRIGO SOBRE LOS NIVELES DE COLESTEROL Y CONTENIDO DE HUMEDAD DE HECES, EN UN MODELO EXPERIMENTAL DE RATAS WISTAR

[2027](#) CONTENIDO DE ZINC, COBRE Y HIERRO EN CARNES CONSUMIDAS EN ARGENTINA

[2028](#) APLICACIÓN DE UN INGREDIENTE FUNCIONAL A BASE DE EXPELLER DE SOJA CONTENIENDO PROBIÓTICOS EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN UN PAN SIN GLUTEN

[2029](#) ANÁLISIS DEL EFECTO DE POLISACÁRIDOS SOLUBLES EXTRAÍDOS DEL SALVADO DE TRIGO SOBRE LÍNEAS CELULARES DE CÁNCER DE COLON

[2030](#) CUANTIFICACIÓN DE FENOLES EN FRUTOS DE CHAÑAR EN HURLINGHAM PROVINCIA DE BUENOS AIRES Y EN LA PROVINCIA DE SALTA

[2031](#) PARÁMETROS DE CALIDAD DE SEMILLAS Y DETERMINACIÓN DE FIBRAS EN NUEVAS VARIEDADES DE *Avena sativa*

[2032](#) MALTAS DE QUINOA Y AMARANTO APTA PARA CELIACOS: PROCESO DE OBTENCIÓN Y COMPOSICIÓN QUÍMICA

[2033](#) POSTRE DE QUINOA Y CHOCOLATE: UNA OPCIÓN A BASE DE PLANTAS.

[2034](#) *Spirulina platensis* BIOMASS AND CHIA OIL INCORPORATION ON GLUTEN FREE COOKIES: EFFECTS ON THE NUTRITIONAL PROPERTIES

[2035](#) PRODUCCIÓN DE UN HONGO COMESTIBLE DE INTERÉS COMERCIAL (*Pleurotus Pulmonarius*) UTILIZANDO RESIDUOS DE LA INDUSTRIA MADERERA Y RECURSOS DISPONIBLES EN TIERRA DEL FUEGO

[2036](#) EMPLEO DE PEPTIDASAS DE *Maclura pomifera* EN LA GENERACIÓN DE PÉPTIDOS QUELANTES DE HIERRO EN HIDROLIZADOS DE HARINA DE SOJA.

[2037](#) CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE CALOSTRO BOVINO: EVALUACIÓN DE SU POTENCIAL USO PARA ALIMENTACIÓN HUMANA

[2038](#) ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE HARINA DE ONCOM NEGRO UTILIZADA EN EL DESARROLLO DE UN PRODUCTO VEGETARIANO UNTABLE

[2039](#) FERMENTACIÓN DE AMARANTO POR BACTERIAS LÁCTICAS PROPIAS: APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE UN EMBUTIDO VEGETAL

[2040](#) DESARROLLO DE PASTAS FRESCAS A BASE DE HARINAS DE AMARANTO Y TOPINAMBUR.

[2041](#) POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y COLOR DE MATRICES VEGETALES DE LA PATAGONIA: ROSA MOSQUETA, CASSIS Y MAQUI

[2042](#) PROPIEDADES ANTIINFLAMATORIAS Y ESTIMULADORA DEL TRÁNSITO INTESTINAL DE HARINA DE ALGARROBA FERMENTADA CON *Lactocaseibacillus casei* Crl75

[2043](#) APTITUD DEL MUCÍLAGO DE CHÍA COMO QUELANTE DE HIERRO

[2044](#) PHENOTYPIC CHARACTERIZATION AND PROBIOTIC CHARACTER OF YEASTS ISOLATED FROM CHILEAN HONEY TO PRODUCE FERMENTED BEVERAGES

[2045](#) PROPIEDADES DE PASTA DE HARINAS DE QUINOA MODIFICADAS POR MOLIENDA EN MOLINO PLANETARIO DE BOLAS

[2046](#) REFORMULACIÓN DE MUFFINS LIBRES DE GLUTEN PARA MEJORAR SU CALIDAD NUTRICIONAL

[2047](#) ESTUDIO DE VIDA ÚTIL EN GALLETAS ELABORADAS A PARTIR DE *Helianthus tuberosus*

[2048](#) ENSAYO DE DIGESTIBILIDAD DE ALMIDÓN *in vitro* PARA GALLETAS ELABORADAS CON *Helianthus tuberosus*

[2049](#) IMPACTO DE LA BIOFORTIFICACIÓN Y EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO EN EL POTENCIAL BIOACTIVO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE CÁSCARA DE MANZANA ‘GRANNY SMITH’: ESTUDIO DE ACTIVIDAD ANTIPROLIFERATIVA, ANTIINFLAMATORIA Y ANTIOXIDANTE CELULAR

[2050](#) APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO CAPRINO PARA LA FORMULACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS SABORIZADAS CON INGREDIENTES REGIONALES Y TRADICIONALES.

[2051](#) ELABORACIÓN DE ADEREZOS POR MEDIO DE EMULSIONES DOBLES CON CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS SIMILARES A UNA SALSA TIPO MAYONESA Y REDUCIDAS EN VALOR LIPÍDICO.

[2052](#) CARACTERIZACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS AUTÓCTONAS DE TUBÉRCULOS DE TOPINAMBUR (*Helianthus tuberosus* L.)

[2053](#) EFECTO DE LÍPIDOS FUNCIONALES COMBINADOS SOBRE EL METABOLISMO DE TRIGLICÉRIDOS EN ANIMALES ALIMENTADOS CON DIETA DE CAFETERÍA

[2054](#) EFECTOS BENÉFICOS DE ACEITE DE LINO Y CONJUGADOS DEL ÁCIDO LINOLEICO EN UN MODELO OBESOGÉNICO INDUCIDO POR DIETA.

[2055](#) JUGOS DE MANZANA DE PRIMERA EXTRACCIÓN COMO VEHÍCULO DE CEPAS PROBIÓTICAS: CONSERVACIÓN DE POLIFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE

[2056](#) EVALUACIÓN DE LA COMBINACIÓN DE LOS BIOPROCESOS DE GERMINACIÓN DEL TRIGO Y FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA DE LAS HARINAS SOBRE LA PRODUCCIÓN DE MASAS MADRES

[2057](#) DETERMINACIÓN DE LAS FRACCIONES DEL ALMIDÓN, HIDRÓLISIS DE ALMIDÓN E ÍNDICE GLUCÉMICO ESTIMADO *in vitro* DE UN PAN LIBRE DE GLUTEN

[2058](#) GELES SINBIÓTICOS DE ARABINOXILANOS. EVALUACIÓN DE VIABILIDAD DE *Bifidobacterium longum* EN MODELO DE DIGESTIÓN *in vitro*.

[2059](#) INCORPORACIÓN DE HIDROLIZADO DE PULMÓN BOVINO, COMO ADITIVO ANTIOXIDANTE, EN HAMBURGUESAS DE POLLO

[2060](#) JUGOS DE YACÓN Y FRUTAS: PRODUCTOS DULCES LIBRES DE SELLOS

[2061](#) EVALUACIÓN DEL EFECTO INMUNOMODULADOR DE INGREDIENTES FUNCIONALES OBTENIDOS A PARTIR DE CO- PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LA LÍNEA CELULAR HT-29 REPORTERA DEL FACTOR DE TRANSCRIPCIÓN NFKB

[2062](#) ESTUDIO COMPARATIVO DEL CONTENIDO DE FIBRA ALIMENTARIA Y PROTEÍNAS EN HARINAS NO CONVENCIONALES

[2063](#) APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS VEGETALES DE ZAPALLO (*Cucurbita maxima* Duchesne ex Lam.): EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES, CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y MORFOLÓGICA.

[2064](#) CUANTIFICACIÓN DE ANTOCIANINAS EN HARINAS DE ORUJO DE UVAS TINTAS PRODUCIDO EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA

[2065](#) CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL, MORFOLÓGICA Y VISCOSIDAD DE HARINA DE BANANA VERDE (*Musa cavendish* VARIEDAD NANICA)

[2066](#) ESTUDIO DEL ROL FUNCIONAL DE DOS CEPAS AUTÓCTONAS Y SUS EXOPOLISACÁRIDOS (EPS) EN UN MODELO MURINO ELDERLY

[2067](#) ESTABILIDAD DE LECHE HUMANA LIOFILIZADA PARA BANCOS DE LECHE

[2068](#) DESARROLLO DE BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE ZANAHORIA (*Daucus carota* L.) CON *Lactobacillus paracasei* BGP1 E INULINA

[2069](#) DETERMINACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO Y MINERAL DE FRUTOS SECOS QUE SE PRODUCEN EN MENDOZA

[2070](#) EVALUACIÓN DEL ALMIDÓN RESISTENTE EN VARIEDADES Y LÍNEAS DEL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO DE ARROZ

[2071](#) EFECTO DEL REMOJO Y COCCIÓN SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS FITOQUÍMICOS DE HARINA DE POROTOS

[2072](#) PROPIEDADES CULINARIAS EN LINEAS EXPERIEMENTALES DE *Oryza sativa* DEL INTA-EEA CORRIENTES.

[2073](#) ESTUDIO DE LA INTERACCIÓN ENTRE POLIFENOLES DE HOJA DE BATATA Y B-LACTOGLOBULINA. EFECTO DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS.

[2074](#) VALORACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL TOMATE (*Solanum lycopersicum*): APLICACIÓN EN FORMULACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UNA SALCHICHA, COMO ALTERNATIVA DE REDUCCIÓN DE NITRITOS.

[2075](#) ACEITE DE LINO Y SUPLEMENTACIÓN CON TOCOFEROLES Y FITOESTEROLES COMO ALTERNATIVA NUTRICIONAL PARA ATENUAR LA ACUMULACIÓN DE COLESTEROL EN UNA DIETA RICA EN GRASA

[2076](#) EVALUACIÓN DE LA SUPLEMENTACIÓN CON GRANOS DE DESTILERÍA EN ALIMENTACIÓN A PASTO SOBRE EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE CARNE PROVENIENTE DE VAQUILLONAS.

[2077](#) ACEPTACIÓN DE UN ALIMENTO DESHIDRATADO A BASE DE HARINAS VEGETALES PRE COCIDAS Y AGREGADO DE MINERALES

[2078](#) POTENCIAL FUNCIONALIDAD DE UNA BEBIDA VEGETAL A BASE DE AMARANTO: ESTUDIO DE SUS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y COMPUESTOS FENÓLICOS LUEGO DE SU DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA

[2079](#) RESULTADOS EXPERIMENTALES Y EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN VEGANA- VEGETARIANA

[2080](#) CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN VEGETARIANA Y/O VEGANA

[2081](#) BIOACCESIBILIDAD Y CONTENIDO DE MINERALES DE INTERÉS NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PARA LA POBLACIÓN VEGANA/VEGETARIANA

[2082](#) EVALUACIÓN DE HARINA DE GARBANZO GERMINADO COMO INGREDIENTE PARA EL ENRIQUECIMIENTO DE PAN INTEGRAL DE TRIGO

[2083](#) EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN SUSTRATOS DE TRIGO Y ARROZ FERMENTADOS CON HONGOS COMESTIBLES

[2084](#) PROPUESTA DE ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINAS DEL GRUPO B DE PREMEZCLAS LIBRES DE GLUTEN SIMILAR AL DE HARINA DE TRIGO: ESTUDIOS PRELIMINARES.

[2085](#) MASA MADRE DE QUINOA Y TRIGO SARRACENO: EFECTO DE BACTERIAS LÁCTICAS AUTÓCTONAS SOBRE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICA DE PANES LIBRES DE GLUTEN

[2086](#) COMPARACIÓN DEL CONTENIDO DE MACRONUTRIENTES EN EL CORTE VACUNO VACÍO, CRUDO Y COCIDO A LA PLANCHA, COMERCIALIZADOS POR MENOR

[2087](#) EFECTO DE LA ISOMALTULOSA EN LA RESPUESTA GLUCÉMICA DE SUPLEMENTOS NUTRICIONALES PARA ADULTOS MAYORES

[2088](#) ANÁLISIS DE PRODUCTOS COMERCIALES SÍMIL-LÁCTEOS A BASE DE PLANTAS SEGÚN LA LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

[2089](#) INTERACCIÓN DEL CASEINOMACROPÉPTIDO CON EL CALCIO IÓNICO EN SIMULACIÓN DEL CAMBIO DE PH EN EL PROCESO DIGESTIVO

[2090](#) LACTIC ACID FERMENTATION IN A MURTA (*Ugni molinae*) BEVERAGE ON ITS EXTRACTABLE PHENOLIC COMPOUNDS.

[2091](#) CONTENIDO DE SODIO EN BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y RELACION CON SU CONSUMO. 1- CONTENIDO DE SODIO Y SU REDUCCION EN BEBIDAS “COLA”

[2092](#) EFECTO DE LA FERMENTACIÓN AUTÓCTONA DE HARINA DE ARVEJAS (*Pisum sativum*) EN LA PROTEÓLISIS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PÉPTIDOS.

[2093](#) EFECTO DE LA DIGESTIÓN/FERMENTACIÓN SIMULADA DE CÁPSULAS DE EXTRACTOS DE VAINA DE CAUPÍ

[2094](#) ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE INTRACELULAR DE HARINA FERMENTADA NATURALMENTE Y SOMETIDA A DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA

[2095](#) EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE UN EMBUTIDO ESCALDADO TIPO CHORIZO DE VIENA REDUCIDO EN GRASA MEDIANTE EL USO DE FIBRA SOLUBLE (INULINA)

[2096](#) UTILIZACIÓN DE HARINA DE POROTOS SOMETIDOS A DIFERENTES PRETRATAMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE MUFFINS LIBRES DE GLUTEN

[2097](#) DESARROLLO DE PRODUCTO ALIMENTICIO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL PARA PERSONAS CON DISFAGIA: OBTENCIÓN DE GELES EN FRÍO A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SOJA Y AMARANTO COMBINADAS CON CALCIO

[2098](#) CONTENIDO DE SODIO EN BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y RELACION CON SU CONSUMO. 2- EVALUACIÓN DE ROTULO EN BEBIDAS “COLA”

[2099](#) EFECTO DE QUESOS DE CABRA FORTIFICADOS CON ACEITE DE CHÍA MICROENCAPSULADO EN EL NIVEL PLASMÁTICO DE ENZIMAS HEPATICAS TRANSAMINASA GLUTÁMICO-OXALACÉTICA Y TRANSAMINASA GLUTÁMICO PIRÚVICA DE RATAS WISTAR

[2100](#) POLISACÁRIDOS DE GRÁNULOS DE KEFIR DE LECHE Y DE AGUA: COMPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREBIÓTICA

[2101](#) ESTUDIO DE LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN EL SECADO POR ASPERSIÓN DE JUGO DE LIMÓN (*Citrus latifolia* Tanaka) EMPLEANDO UN DISEÑO DE PLACKETT BURMAN Y CARACTERIZACIÓN DE PROPIEDADES FÍSICAS E INSTANTÁNEAS DEL JUGO EN POLVO OBTENIDO

[2102](#) EFECTO DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN JUGO Y LIQUIDO RESIDUAL PROCEDENTE DE LA EXTRACCIÓN DE ACEITE POR HIDRODESTILACIÓN DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ (*Citrus latifolia* Tanaka)

[2104](#) FRUTAS TROPICALES SUBUTILIZADAS FUENTE DE VITAMINAS Y MINERALES PARA DISMINUIR LA CARENCIA DE MICRONUTRIENTES

[2105](#) EFECTO DE LA EXTRUSIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DE HARINAS DE QUINUA HIDROLIZADAS

[2106](#) BEBIDA VEGETAL DE AVELLANA EN POLVO

[2107](#) EFECTO ANTIOXIDANTE DE UNA BEBIDA FERMENTADA DE BASE VEGETAL EN CÉLULAS BAJO ESTRÉS OXIDATIVO

[3001](#) SECADO DE DESCARTES DE ZANAHORIA A DIFERENTES CONDICIONES OPERATIVAS EN VISTA A LA RECUPERACIÓN DE BIOCOMPUESTOS

[3003](#) IMPLEMENTACIÓN DE ALTERNATIVAS DE PROCESO EN LA ETAPA DE EXTRACCIÓN ALCALINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PROTEICOS A PARTIR DE EXPELLER DE SOJA

[3004](#) EVALUACIÓN DE LA PERFORMANCE DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS PROTEICOS A PARTIR DE ARVEJAS AMARILLAS

[3005](#) ESTUDIO DEL FENÓMENO DE DIFUSIÓN EN ZANAHORIAS COCIDAS EN SOLUCIÓN ARSENICAL

[3006](#) DISEÑO DE UN SISTEMA DE SECADO DE LECHO FLUIDIZADO COMBINADO CON MICROONDAS.

[3007](#) ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS MEDIANTE ENSAYOS DE COMPRESIÓN Y PENETRACIÓN DE SURIMI DE CABALLA (*Scomber japonicus*) OBTENIDO POR DIFERENTES CICLOS DE LAVADO

[3008](#) EFECTO DE LA TEMPERATURA SOBRE LA DIFUSIÓN DE NaCl EN QUESOS CREMOSO DURANTE EL SALADO

[3009](#) EFECTO DEL USO DE LECHE CONCENTRADA POR ULTRAFILTRACIÓN SOBRE EL RENDIMIENTO Y LA MADURACIÓN DE QUESOS SEMIDUROS

[3010](#) EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL ESCALADO EN LAS VARIABLES DE IMPACTO EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES DE MESA

[3011](#) OBTENCIÓN DE PRODUCTOS REESTRUCTURADOS DE FRUTILLA MEDIANTE SECADO POR MICROONDAS.

[3012](#) PROPIEDADES DE HIDRATACIÓN DE HARINAS DE QUINOA MODIFICADAS POR MOLIENDA

[3013](#) ESTUDIO DE FORMULACIONES PARA LA OBTENCIÓN DE SNACKS SALUDABLES DE FRUTILLA

[3014](#) ÍNDICE DE ESTABILIDAD EN EMULSIONES PICKERING SEGÚN LAS CONDICIONES Y EL MECANISMO DE EMULSIFICACIÓN

[3015](#) SIMULACIÓN MEDIANTE MSR DEL COMPORTAMIENTO DE FLUJO DE FRACCIONES DE QUINOA

[3016](#) EVALUATION OF GLUCOSE AND SUCROSE OSMOTIC DEHYDRATED AND HEAT-AIR-DRIED FLORDARKING PEACH SLICES DURING CONSERVATION

[3017](#) ANALYSIS OF PEACH FRUIT SLICES OSMOTICALLY DEHYDRATED WITH SORBITOL AND HOT-AIR-DRIED OVER A 55-DAY CONSERVATION PERIOD

[3018](#) VALORIZACIÓN DEL BAGAZO DE LIMÓN COMO FUENTE DE PECTINA UTILIZANDO UN MÉTODO AMIGABLE CON EL AMBIENTE

[3019](#) ESTUDIO CINÉTICO DE LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EMPLEANDO SOLVENTES VERDES PARA LA REVALORIZACIÓN DEL RESIDUO AGROINDUSTRIAL DE MANZANA ‘GRANNY SMITH’

[3020](#) DIAGNÓSTICO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HELADOS EN LA MINIPLANTA DE HELADOS “DELFIN”

[3021](#) NANOFIBRAS DE CÁSCARA DE SOJA OBTENIDAS MEDIANTE HIDRÓLISIS ÁCIDA Y NANOFIBRILACIÓN MECÁNICA: EFECTO DEL ULTRASONIDO Y HOMOGENEIZACIÓN A ALTAS PRESIONES EN SUS PROPIEDADES EMULSIFICANTES

[3022](#) OBTENCIÓN DE UNA HARINA INTEGRAL APTA PARA CELÍACOS A PARTIR DEL BAGAZO DE UNA BEBIDA FERMENTADA A BASE DE AMARANTO

[3023](#) ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA FERMENTADA UTILIZANDO DIFERENTES PIES DE CUBA. MODELADO MATEMÁTICO DINÁMICO DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN.

[3024](#) TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF COFFEE-FLAVORED PROBIOTICAL YOGHURT

[3025](#) MODIFICACIÓN SUPERFICIAL DE LOS GRÁNULOS DE ALMIDÓN DE MANDIOCA POR TRATAMIENTOS DE CAVITACIÓN CON POTENCIALES EFECTOS EN LAS PROPIEDADES FUNCIONALES

[3026](#) DISEÑO DE UN PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CERVEZA A ESCALA LABORATORIO EN VISTAS DE OPTIMIZAR EL PROCESO DE RECUPERACIÓN DE LEVADURAS EN CERVECERÍAS ARTESANALES

[3027](#) PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE UN CONCENTRADO PROTEICO DE HABAS (*Vicia faba* L.)

[3028](#) ESTUDIO DEL EFECTO DE DIFERENTES AMPLITUDES DE ULTRASONIDO SOBRE LA OBTENCIÓN DE MUCÍLAGO DE CHÍA

[3029](#) DETERMINACIÓN DE LA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA DE MASAS BATIDAS LIBRES DE GLUTEN

[3030](#) ESTUDIO DE LA VARIACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIELECTRICAS CON LA FRECUENCIA DE LA ONDA ELECTROMAGNÉTICA DE SOLUCIONES Y FRUTAS

[3031](#) HORNEADO ÓHMICO: EFECTO EN LA CALIDAD TECNOLÓGICA DE MASAS BATIDAS LIBRES DE GLUTEN

[3032](#) APLICACIÓN DE RADIACIÓN UV-C PARA INDUCIR LA ACUMULACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE LA PIEL DE BERENJENA

[3033](#) ESCALADO DE LA PRODUCCIÓN DE LA BIOMASA DE *Vishniacozyma victoriae*: EMPLEO EN EL BIOCONTROL DE FITOPATÓGENOS EN POSTCOSECHA DE PERAS

[3034](#) EFECTO DEL DESHIDRATADO SOBRE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE LEVADURAS AUTÓCTONAS PATAGÓNICAS DE ORIGEN ENOLÓGICO PROPAGADAS EN UN SUBPRODUCTO DE LA INDUSTRIA JUGUERA

[3035](#) LA CERVEZA ARTESANAL, UN EMPRENDIMIENTO EN DESARROLLO EN LA PROVINCIA DE JUJUY

[3036](#) EFECTO DEL ULTRASONIDO Y RADIACIÓN INFRAROJA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS ENZIMÁTICAS, FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DEL JUGO DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ

[3037](#) OBTENCIÓN DE MICROENCAPSULADOS DE EXTRACTO DE YERBA MATE

[3038](#) CARACTERIZACIÓN DE POLVOS DE PIRODEXTRINAS PARA APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

[3039](#) FERMENTACIÓN DIRIGIDA DE ACEITUNAS VERDES DE MESA EMPLEANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y SALMUERAS CON REDUCIDO CONTENIDO DE SODIO

[3040](#) USO DE REDES NEURONALES ARTIFICIALES (RNA) PARA DEFINIR Y CONTROLAR LAS CONDICIONES DEL PROCESO DURANTE LA CONGELACIÓN O DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS EN SISTEMAS INDUSTRIALES

[3041](#) ESTIMACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE UN EMBUTIDO VEGETARIANO: CINÉTICA DE ALMACENAMIENTO

[3042](#) APLICACIÓN DE SECADO CONVECTIVO PARA EL DESARROLLO DE UN ALIMENTO GRANULAR A PARTIR DE LARVAS DE “*Tenebrium molitor*”, COMO SUPLEMENTO DEPORTIVO

[3043](#) EVALUACIÓN DE LOS CAMBIOS EN PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN GALLETITAS ELABORADAS CON BAGAZO DE PERA. ESTUDIOS DE ESTABILIDAD.

[3044](#) SOPA INSTANTÁNEA DE ARROZ Y VEGETALES OBTENIDA MEDIANTE PROCESO DE LIOFILIZACIÓN. ROTULADO NUTRICIONAL Y ETIQUETADO FRONTAL.

[3045](#) REVALORIZACIÓN DE LA CASCARILLA DE LA SOJA: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDO EN LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE

[3046](#) SECADO DE FRUTO DE COCO *Acrocomia aculeata* A ESCALA PILOTO BAJO CONDICIONES DE CIRCULACIÓN DE AIRE NATURAL

[3047](#) ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DEL PRETRATAMIENTO TÉRMICO DE LA PULPA DE COCO *Acrocomia aculeata* SOBRE LA EXTRACCIÓN POR PENSADO DEL ACEITE

[3048](#) EFECTOS DE LA TEMPERATURA DE SECADO EN SUBPRODUCTOS DE ALCACHOFA COMO FUENTES DE ANTIOXIDANTES Y FIBRAS

[3049](#) EXTRACCIÓN DE CAROTENOIDES A PARTIR DE FIBRA DE MANGO *Mangifera indica* L. LIOFILIZADO MEDIANTE EXTRACCIÓN ASISTIDA CON ULTRASONIDO

[3050](#) EXTRACTOS FENÓLICOS INCORPORADOS A BEBIDAS VEGETALES BASADAS EN CAUPÍ: ESTABILIDAD EN EL TIEMPO Y DIGESTIBILIDAD *in vitro*

[3051](#) EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES DE HARINA DE ARVEJA (*Pisum sativum*); ANÁLISIS DE DIFERENTES METODOLOGÍAS

[3052](#) EFECTO DE CONDICIONES OPERATIVAS SOBRE LAS CINÉTICAS DE SECADO DE SEMILLAS DE LIMÓN

[3053](#) EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL USO DE LECHE EN POLVO Y CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL DL SOBRE EL DESARROLLO DE HIDROXYMETILFURFURAL Y DEL COLOR

[3054](#) MODELADO MATEMÁTICO DE LA PRODUCCIÓN DE CALDO BASE DE SIDRA CON LEVADURAS NORDPATAGÓNICAS: ANÁLISIS DEL EFECTO DEL NIVEL DE NITRÓGENO INICIAL Y ESPECIE DE LEVADURA MEDIANTE PARÁMETROS DE AJUSTE.

[3055](#) ANÁLISIS PRELIMINAR DE LA FLUIDODINÁMICA Y LA PÉRDIDA DE CARGA PARA EL DISEÑO DE UN SECADOR DE LECHO FLUIDIZADO-MICROONDAS

[3056](#) CARACTERIZACIÓN DE CÁSCARA DE CACAO *Teobroma cacao* L. COMO ALTERNATIVA DE BIOPROSPECCIÓN

[3057](#) EVALUACIÓN DE UN PRETRATAMIENTO ENZIMÁTICO EN EL PROCESO DE ULTRAFILTRACIÓN DE UN JUGO DE PERA A ESCALA INDUSTRIAL

[3058](#) ESTUDIO COMPARATIVO DE MODELOS CINÉTICOS APLICADOS A LA EXTRACCIÓN DE FLAVONOIDES DE LA CASCARILLA DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) UTILIZANDO DISOLVENTES EUTÉCTICOS PROFUNDOS

[3059](#) AVANCES EN EL DESARROLLO DE TECNOLOGIA PARA LA INDUSTRIA DE LA QUINUA EN COLOMBIA

[3060](#) DESARROLLO TECNOLÓGICO PARA LA OBTENCIÓN DE VITAMINA E LIBRE DE PESTICIDAS A PARTIR DE SUBPRODUCTO ACEITERO

[3061](#) IMPACTO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO EN LA DIGESTIBILIDAD DE ALMIDÓN DE GRANOS ENTEROS DE CEREALES EN CONDICIONES INFANTILES

[4001](#) EVALUAR LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE FUMONISINAS DE ESPECIES DE *Fusarium* AISLADAS DE MAÍZ UTILIZANDO UNA TECNOLOGÍA DE PLASMA FRIO-OZONO.

[4002](#) DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO DE UNA BEBIDA FERMENTADA A BASE DE KEFIR DE AGUA Y YACÓN (*Smallanthus sonchifolius*)

[4003](#) PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE KEFIR POR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

[4004](#) ACCIÓN DE COMPUESTOS PEPTÍDICOS GENERADOS POR BACTERIAS LÁCTICAS AISLADAS DE QUESOS TRADICIONALES FRENTE A PATÓGENOS DE ORIGEN CLÍNICO MULTI-RESISTENTES A

3052 EFECTO DE CONDICIONES OPERATIVAS SOBRE LAS CINÉTICAS DE SECADO DE SEMILLAS DE LIMÓN

Benestante Agustín¹, Bäumler Erica¹, Carrín María Elena¹

1. Departamento de Ingeniería Química - Universidad Nacional del Sur (UNS), Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI) - UNS-CONICET

La puesta en valor de corrientes residuales alimenticias, como las semillas obtenidas como subproducto de la industria cítrica, implica su estudio para la posterior recuperación y caracterización de los compuestos extraíbles. En su mayoría, estas matrices presentan un alto contenido de humedad, lo que dificulta su almacenamiento debido a posibles deterioros enzimáticos por parte de sus componentes intracelulares y/o ataques de microorganismos. Por ello, resulta de interés evaluar el mecanismo de deshidratación de estos residuos para alcanzar una condición segura de almacenamiento, como una primera aproximación en su valorización. El objetivo de este trabajo fue estudiar el secado de semillas de limón (*Citrus lemon*) a diferentes temperaturas, como también el efecto de la velocidad de aire (v) y la tecnología (secado en bandejas y tambor rotativo). El contenido de humedad de las semillas fue de $70,86 \pm 1,37\%$ b.h., el rango de temperaturas estudiado en el secado de bandeja fue entre 60 y 160 °C en intervalos de 10 °C ($v=0,3 \text{ m.s}^{-1}$) y secado en bandeja y en tambor (velocidad de rotación=27 rpm) a $v=0,2 \text{ m.s}^{-1}$ y 60 °C. Cada una de las curvas de secado fue ajustada con un modelo difusivo teórico, para obtener la difusividad efectiva (D_{eff}) (diámetro promedio de semilla=5,937 mm), y con un modelo empírico del tipo exponencial de dos términos. La dependencia de D_{eff} con la temperatura se ajustó con una ecuación tipo Arrhenius. Como parte de los resultados, se determinó que los modelos empleados, tanto teórico como empírico, ajustaron de forma adecuada a cada una de las curvas de secado obtenidas, convalidado con sus parámetros estadísticos. El ajuste de las D_{eff} con sus respectivas temperaturas dio como resultado un coeficiente preexponencial (D_0) de $1,84 \cdot 10^{-6} \text{ m}^2 \cdot \text{s}^{-1}$ y una energía de activación (E_a) de $19,90 \text{ kJ.mol}^{-1}$. A su vez, se demuestra la complementariedad de ambos términos en el modelo empírico para explicar el proceso de deshidratación de las semillas, donde se destaca la presencia de una constante cinética mayor que la otra que indicaría la resistencia diferenciada de algunas partes de la estructura de las semillas a la transferencia de agua. Además, con el incremento de la temperatura, se aprecia una tendencia a la disminución del cociente de dichas constantes, que podría relacionarse con el aumento de la presión de vapor y permeabilidad del agua, cuyo efecto compensaría la resistencia mecánica a la difusión de materia. Respecto al efecto de la velocidad de aire, se observa una disminución del 46% sobre la D_{eff} durante el secado cuando la velocidad se redujo un 33%, cuyo efecto se vio parcialmente compensado (reducción del 13%) cuando se empleó el secado en tambor rotativo a la misma velocidad. En conclusión, se ha podido ajustar un modelo teórico y uno empírico para el secado de semillas de limón a diferentes temperaturas, velocidades de aire y tecnologías, lo que permitió la obtención de parámetros cinéticos que describen el comportamiento durante el proceso de deshidratación.