



Código: 06/L152

Título del proyecto: INTERVENCIÓN TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS DE CONSUMO MASIVO A NIVEL DE VALOR BIOLÓGICO Y VIDA ÚTIL.

Director: ORDÓÑEZ, Alicia Lucía

Email: aordonez@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MORANT, Mónica Alejandra

Integrantes: FLORES, Cecilia; MARTÍN, Fanny; Ninago, Mario; REDONDO, Leonardo; POSSA, Heber; CABEZA, Silvina; URFALINO, Paola; WORLOCK, Jesica; MOLINA, María Sol; LABANCA, María; CRUZ FUNES, Elisa; SELA, César, LAVASTROU, Valentín; ABARCA, Diego; MAUCERI, Daniela; VIÑOLO, María Angelina; ORELOGIO, Sofia, ZOLORZA, Emiliano, CALDERÓN, Andrea; CASALE, Gimena; LESCANO, Marcelo.

Resumen: *La harina de trigo, considerada un vehículo de consumo masivo ha sido enriquecida, suplementada por ley a nivel de micronutrientes, no atendiendo el valor biológico de la misma. Este proyecto propone intervenir desde lo tecnológico en la suplementación con macronutrientes y principios bioactivos en diseños de alimentos de consumo masivo como farináceos y derivados del tomate, envasados en atmósfera modificada y/o controlada en pos de mejorar la calidad nutricional, sensorial, vida útil y costos.*

La harina de soja es el alimento seleccionado por su proteína, macronutriente, y la zanahoria y el tomate por sus compuestos bioactivos a fin de mejorar el valor biológico de los alimentos farináceos. La elaboración de pastas frescas se realizará en la planta piloto de la FCAI con metodología de diseño experimental donde las variables serán el contenido de harina de soja y harina de trigo y los principios bioactivos en su matriz, polvo de zanahoria y polvo de tomate, según el tipo. Para lograr la deshidratación de zanahorias y tomates se trabajará en forma conjunta con INTA; EEA Rama caída, San Rafael.

Los concentrados de tomate provendrán de Agroindustrias la Española S.A. Los productos farináceos y concentrados de tomate serán envasados siguiendo metodología de diseño experimental en películas PE; PP; y PET en atmosfera modificada. Se estudiará la vida útil de los productos atendiendo a sus características físicas, químicas microbiológicas y sensoriales.

Se espera dar valor agregado a productos de consumo masivo, reducir costos realizar un aporte al consumo responsable de alimentos funcionales y en definitiva paliar la desnutrición y aportar a la prevención en salud. Se trabajará en la transferencia de los resultados alcanzados.

Palabras clave: intervención tecnológica, diseño, valor biológico.