



**Código: 06/P24-02**

**APROVECHAMIENTO Y MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES REGIONALES: RECUPERACIÓN DE POLIFENOLES PARA USO EN ALIMENTOS FUNCIONALES**

**Director:** BALANZA, MARÍA ESTHER

**Co-director:** ORDÓÑEZ, ALICIA LUCÍA

**Integrantes:** SANTIBAÑEZ, MARÍA EUGENIA; GONZÁLEZ, VERÓNICA NOELIA; 2 Becarios a designar; SÁNCHEZ, ALICIA MARÍA; MARTINEZ, ANTONIA SILVANA

**Resumen:** *Una elevada proporción de sustancias bioactivas como polifenoles y flavonoides presentes en materias primas regionales de Mendoza, se pierden con los desechos industriales, especialmente en la elaboración del aceite de oliva, pero también en las industrias vitivinícolas, por lo que resulta de sumo interés poder recuperar dichas sustancias y reutilizarlas, mediante el empleo de tecnologías adecuadas, para su incorporación en la elaboración de alimentos funcionales diseñados especialmente como alternativa para contribuir a la prevención, si no al tratamiento de diversas enfermedades alérgicas e inflamatorias. Dadas las características de inestabilidad de los componentes de interés, así como sensoriales que podrían modificar en forma indeseable las de los alimentos a diseñar, se requiere el uso de tecnologías que permitan evitar las mismas, proponiéndose para ello la microencapsulación de los extractos y concentrados obtenidos a partir de los residuos. Dada la iniciativa del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos implementado mediante Resol 392/2015, en el proyecto se aborda, aparte de la recuperación de productos de alto valor de los residuos producidos, la minimización de los mismos mediante el estudio de los procesos en cada una de las industrias, propuesta de mejoramiento de la eficiencia de los mismos, elaboración de manuales de procedimientos y operación para una BPM y la capacitación de su personal.*

**Palabras clave:** 1) ALIMENTOS FUNCIONALES, 2) RECUPERACION DE POLIFENOLES, 3) RESIDUOS INDUSTRIALES, 4) MINIMIZACION DE RESIDUOS, 5) MICROENCAPSULACION