



Código: 06/P24-04

DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES UTILIZANDO PAREDES CELULARES DE LEVADURAS VÍNICAS AUTÓCTONAS COMO PREBIÓTICO

Director: CABEZA, MARÍA SILVINA

Co-director: FLORES, CECILIA ADRIANA

Integrantes: MORANT, MÓNICA ALEJANDRA; ROGGIERO, ÁNGEL AUGUSTO; EVANGELISTA, SARA MABEL; HERRERA, CAROLINA ADRIANA; FERREYRA, SUSANA GISELA

Resumen: *El proyecto tiene como objetivo desarrollar alimentos funcionales a partir de materia prima regional, empleando paredes celulares de levaduras vínicas autóctonas que constituyen preparados ricos en prebióticos. Los alimentos funcionales obtenidos serán evaluados desde el punto de vista fisicoquímico, reológico y microbiológico. La obtención de preparados funcionales estables posibilitará que la industria local pueda ofrecer alimentos que tengan efectos beneficiosos para la salud y dar valor agregado económico a sus productos. Las paredes de levaduras vínicas autóctonas serán incluidas en el diseño de alimentos funcionales, adicionando el prebiótico a: I) pulpa de tomate en diferentes momentos del proceso; y II) aderezo tipo mayonesa, que también incluirá compuestos bioactivos extraídos de los residuos de la industria olivícola. Finalmente, se evaluarán las propiedades fisicoquímicas (metodología AOAC), reológicas (viscosímetro rotacional) y microbiológicas de los productos obtenidos. Para optimizar la probabilidad de aceptabilidad del producto por parte del consumidor, es importante tener en cuenta lo que agrada, desagrada y las preferencias de los compradores. Es por ello que se evaluará sensorialmente el alimento funcional diseñado mediante ensayos de aceptación y de preferencia. Todos los resultados serán analizados estadísticamente.*

Palabras clave: 1) Alimento Funcional, 2) Paredes Celulares de Levaduras Vínicas, 3) Prebiótico, 4) Pulpa De Tomate, 5) Aderezo Tipo Mayonesa