



06/L119

**DESARROLLO DE PRODUCTOS A BASE DE ALIMENTOS FUNCIONALES  
REGIONALES Y RESIDUOS DE LA INDUSTRIA VÍNICA**

**DESIGN PRODUCTS BASED ON REGIONAL FUNCTIONAL FOOD AND  
INDUSTRY WASTE VINOUS**

**Director:** ORDÓÑEZ, Alicia Lucía

**Email:** aordonez@fcai.uncu.edu.ar

**Codirector:** BALANZA, María Esther

**Integrantes:** MARTÍN, Fanny – SÁNCHEZ, Alicia – Carrión, Raúl Orlando – GENTILE, Alejandro – CASTRO, Daniel Alfredo – FLORES, Cecilia Adriana – BARRERA, Mónica Beatriz – SÁNCHEZ, Antonio Sebastián - GARCÍA, Nadia Anabel – YAPUR, Fernando – GIUFRIDA, Lourdes

**Resumen:** *El interés por el estudio y aprovechamiento de propiedades funcionales naturales de los alimentos viene creciendo en todo el mundo, por lo que se hace necesario contar con estudios científicos que respalden la cantidad y estabilidad de las propiedades benéficas que se destaquen. La provincia de Mendoza basa principalmente su economía en las industrias frutihortícolas, vitivinícolas, con fuerte producción de alimentos con propiedades funcionales naturales (tomate, vinos, entre otros) y posee características climáticas particulares que permiten el cultivo de especies medicinales autóctonas como el matico, con principios bioactivos extraíbles para usos medicinales. El objetivo general de este proyecto es: Desarrollar productos, extractos y concentrados ricos en compuestos bioactivos de alta estabilidad a partir de alimentos funcionales regionales y de residuos de la industria vínica. Sus objetivos específicos son: (1) Establecer modelos predictivos del momento de cosecha del *Lycopersicon Esculentum* Miller (tomate perita) en el que el principio bioactivo licopeno alcanza la mayor concentración, conservando la calidad industrial, mediante métodos no destructivos. (2) Determinar las condiciones de industrialización y uso culinario de *Artemisia douglasiana* Besser (matico) para su comercialización en saquitos minimizando el deterioro de sus principios bioactivos. (3) Estudiar la cinética de deterioro de los principios bioactivos de *Artemisia douglasiana* Besser (matico) industrializado (en bolsitas) obteniendo modelos predictivos de vida de anaquel. (4) Habilitar para su comercialización federal como alimento el té de matico en saquitos. (5) Optimizar las condiciones de extracción acuosa de polifenoles totales a partir de orujos de uva. Se trabajará con metodología analítica oficial, muestreos estadísticos y metodología de diseño experimental. La concreción del proyecto permitirá realizar una fuerte formación de recursos humanos en el más alto nivel, un aporte a la comunidad científica y una transferencia directa a empresas industrializadoras de la provincia de Mendoza, lo que se traducirá en un incremento del potencial económico de la región.*