

06/L134

***DESARROLLO DE PRODUCTOS RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS  
ANTIOXIDANTES DE ALTA ESTABILIDAD A PARTIR DE RESIDUOS DEL  
PROCESADO DE TOMATE Y CONCENTRADOS VÍNICO***

***PRODUCT DEVELOPMENT BIOACTIVE COMPOUNDS ANTIOXIDANT RICH  
HIGH STABILITY FROM WASTE OF TOMATO PROCESSING AND  
CONCENTRATED FROM WINE***

**Director:** ORDÓÑEZ, Alicia Lucía

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

**Codirector:** BALANZA, María Esther

**Integrantes:** Mónica Alejandra MORANT, Nadia Anabel GARCÍA, María Silvana CABEZA, Cecilia Adriana FLORES, Mónica Beatriz BARRERA, Heraldo Jorge GONZÁLEZ, Paola Délima URFALINO, Antonio Sebastián SÁNCHEZ, Benjamín Esteban SANDOVAL DIAZ, Valeria Natali RAVIDA (Baja: 18/05/2015), Alejandro Ernesto GENTILE

**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)*

*El objetivo general de este proyecto es: desarrollar productos ricos en compuestos bioactivos antioxidantes de alta estabilidad a partir de residuos del procesado de tomate y concentrados vínicos y metodología analítica de cuantificación de aditivos alimentarios activadores de mastocitos.*

*Sus objetivos específicos son:*

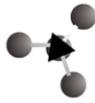
*(1) Extraer el principio bioactivo licopeno a partir de piel, fibra y semillas obtenidas del proceso de industrialización de tomate; (2) Concentrar por liofilización los principios bioactivos extraídos de los residuos de la industrialización del tomate y estudiar su estabilidad; (3) evaluar la estabilidad de los principios activos de vinos tintos obtenidos por concentración en rotavapor en función del tiempo y la temperatura; (4) evaluar la estabilidad de los principios activos de vinos de uvas tintas obtenidos por concentración en liofilizador; (5) Cuantificar aditivos alimentarios de uso masivo, activadores de mastocitos,*

*Se trabajará con muestreos estadísticos, metodología de diseño experimental y metodología analítica oficial.*

*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.*



**UNCUYO**  
UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS  
APLICADAS A LA INDUSTRIA

**SECYT**  
SECRETARIA DE CIENCIA  
Y TECNICA