



L001

DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE PREPARADOS RICOS EN PREBIÓTICOS A PARTIR DE LEVADURAS VÍNICAS AUTÓCTONAS PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES

DEVELOPMENT AND EVALUATION OF PREPARATIONS ENRICHED WITH PREBIOTICS FROM NATIVE WINE YEASTS FOR FORMULATION OF FUNCTIONAL FOODS

Director: CABEZA, María Silvina

Email: mscabeza@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: FLORES, Cecilia Adriana

Integrantes: Mónica Alejandra MORANT, Sara Mabel EVANGELISTA, Flavio Andrés MUÑOZ

Resumen: *“Deja que la alimentación sea tu medicina”. Hipócrates.*

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. Se obtendrán las paredes de levaduras vínicas autóctonas mediante diferentes técnicas de desintegración celular y se caracterizarán sus componentes (manoproteínas y β -glucanos). Posteriormente, se diseñará el alimento funcional, adicionando el prebiótico a pulpa de tomate en diferentes momentos del proceso. Finalmente se evaluarán las propiedades fisicoquímicas (metodología AOAC), reológicas (viscosímetro rotacional) y microbiológicas de los productos obtenidos.