



Código: 06/P24-01

DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CONSUMO MASIVO RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ALTA ESTABILIDAD A PARTIR DE RESIDUOS DEL PROCESADO DE TOMATE, DEL ACEITE DE OLIVA Y CONCENTRADOS VÍNICOS.

Director: ORDÓÑEZ, ALICIA LUCIA

Co-director: BALANZA, MARÍA ESTHER

Integrantes: MARTIN, FANNY; MORANT, ALEJANDRA; GENTILE, ALEJANDRO; CABEZA, SILVINA; CASTRO, DANIEL; FLORES, CECILIA; BARRERA, MÓNICA; BOCCI, DANIELA; GARCÍA, NADIA.

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, aceite de oliva, entre otros). El objetivo general de este proyecto es: desarrollar alimentos de consumo masivo ricos en compuestos bioactivos de alta estabilidad a partir de residuos del procesado de tomate, del aceite de oliva y concentrados vínicos. Sus objetivos específicos son: 1) Realizar el relevamiento en industrias conserveras y vitivinícolas del sur de Mendoza para conocer los volúmenes de subproductos y residuos de interés generados, 2) Optimizar las variables que intervienen en el proceso de estabilización por deshidratación y molienda de residuos de la industrialización del tomate, 3) Cuantificar el principio bioactivo licopeno a partir de piel, fibra y semillas obtenidas del proceso de industrialización de tomate, 4) Concentrar por liofilización los principios bioactivos obtenidos a partir de los residuos, 5) Seleccionar metodología analítica de concentración de excedentes vínicos que minimicen los daños de sus compuestos fenólicos, 6) Estudiar los hábitos de consumo y motivos de selección de alimentos funcionales, 7) Diseñar alimentos regionales de consumo masivo con incorporación de ingredientes ricos en compuestos bioactivos (carotenoides y polifenoles).*

Palabras clave: 1) Alimentos Funcionales, 2) Diseño, 3) Licopeno, 4) Polifenoles, 5) Residuos