



---

**DISEÑO DE PANIFICADOS: PERFIL NUTRICIONAL OPTIMIZADO Y USO DE EXTRACTOS VEGETALES COMO AGENTE ANTIFÚNGICO.**

**Código:**06/80020240100741UN

**Resolución N°:** 1651/2025

**Fecha de Inicio:** 01/05/2025

**Fecha de finalización:** 30/04/2027

**Director:** CABEZA, María Silvina

**E-mail:** [mscabeza@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mscabeza@fcai.uncu.edu.ar)

**Codirector:** ROGGERO, Ángel Augusto

**Integrantes:** SINI, Sergio A.; PENISSI, Alicia B.; ZOLORZA, Fernando E.; VARELA, María S.; POSSA, Heber N. PULVIRENTI, Paulina I.; SANTIBAÑEZ, María E.; FLORES, Cecilia A.; MORANT, Mónica A.; LLANO, Carina L.; CARRAZCO SUJI, Katherina M., DNI 43.941.892 (Desde: 01/08/2025); GOÑI, Ma. Sol, DNI 33.461.450 (Desde: 01/08/2025); ANDRADE, Melanie, DNI 40.075.514 (Desde: 01/10/2025).

**Resumen:**

El proyecto propone estudiar la aplicación de extractos vegetales en la elaboración de productos panificados, teniendo en cuenta sus propiedades antifúngicas. Por otra parte, se incorporarán harinas alternativas a panificados con y sin gluten que permitan mejorar el cómputo químico de aminoácidos corregido por digestibilidad proteica (PDCAAS). Se evaluarán atributos de calidad como son vida útil, características fisicoquímicas, organolépticas y tecnológicas de los panificados en los que se aplicarán los extractos obtenidos o las harinas alternativas. También se ensayarán la actividad antifúngica in vitro y de los extractos sobre células del sistema inmunológico involucradas en respuestas inmunes, inflamatorias y tumorales (mastocitos). Objetivo general: diseñar panificados que contengan extractos vegetales como antifúngico natural e inclusión de harinas alternativas para optimizar el perfil nutricional.

**Palabras clave:** PANIFICADOS, ANTIFÚNGICO NATURAL, PERFIL NUTRICIONAL OPTIMIZADO