

Segundo Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos
Centro de Tecnologías Químicas- Departamento de Ingeniería Química
UTN-BA

27 de octubre de 2022

10:00 Acreditación

10:30 Apertura

**HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS UTILIZADAS PARA LA CARACTERIZACIÓN Y
PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS**

- 11:00 Conferencia: **Bacterias ácido-lácticas como fuente de biosurfactantes**
Carmen A. Campos, Virginia M. Lara y María F. Gliemmo
Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ)
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires
- 11:30 Conferencia: **Estrategias de crío y dehidropreservación de biomoléculas de interés en biotecnología de alimentos, sobre la base de respuestas de los organismos vivos en condiciones extremas**
Florescia Mazzobre, Pilar Buera
CONICET – UBA, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ),
Buenos Aires, Argentina
Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, DI-FCEyN-UBA
Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, QO-FCEyN-UBA
- 12:00 **Intervalo**
- 12:30 Conferencia: **¿Somos capaces de detectar adulteraciones en alimentos?**
Silvina Guidi, Gabriela Díaz, Débora Primrose, Mariana Nanni, Vanina Ambrosia
Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria (CIA),
INTA, Argentina.
ESIICA, UM, Morón, Bs.As., Argentina.
- 13:00- 14:30 **Intervalo para el almuerzo**
- 14:30 Conferencia: **Posbióticos, una alternativa como potenciales bioconservantes**
Myriam A. Díaz, Esteban G. Vega Hissi, María Rosa Alberto, Mario Eduardo Arena
Instituto de Biotecnología Farmacéutica y Alimentaria (INBIOFAL) CONICET-UNT,
Tucumán, Argentina
Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Instituto Multidisciplinario de
Investigaciones Biológicas (IMIBIO-SL), Universidad Nacional de San Luis, San Luis,
Argentina
Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán (UNT),
Tucumán, Argentina

15:00 Descomposición de compuestos con estructura similar a contaminantes químicos y tratamiento de preservación de alimentos usando agua activada por plasmas generados por descargas eléctricas
Juan C. Chamorro, Gabriela Denoya, Matías Ferreira, Brenda Fina, Anabel Rodríguez, Sergio Vaudagna, Leandro Prevosto

15:20 Diseño de recubrimientos de quitosano y estudio del efecto antimelanosico en el langostino patagónico
Martina V. Fiedorowicz Kowal, Nicolás Ortiz, Jimena B. Dima

15:40 Uso de enzimas para la extracción de compuestos bioactivos en grosellas negras
Cecilia Csernoch, Gabriela Cano, Alicia Gallo

16:00 **Intervalo**

INNOVACIONES BIOTECNOLÓGICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

16:30 Conferencia: **Fuentes proteicas alternativas**
Adriana Pazos - Gabriela Gallardo
Instituto de Tecnología de Alimentos - INTA

17:00 Uso de jugo de yacón para la producción de biosurfactantes a partir de *Lactiplantibacillus plantarum* Tw226
Virginia M. Lara, Marisol Vallejo, Marcelo Soria, María Fernanda Gliemmo, Carmen A. Campos

17:20 Semi-purificación de las bacteriocinas producidas por *Enterococcus mundtii* STw66 para su aplicación en alimentos
Sofía Delcarlo, Romina Parada, Laura I. Schelegueda, Marisol Vallejo, Rogelio E. Marguet, Carmen A. Campos

17:40 Espectroscopía FTIR-ATR y métodos estadísticos multivariados: una herramienta para estudiar interacciones entre caseinato de sodio bovino y antocianinas de moras
Ornella Ferreyra, Melina Lionello, Romina Ingrassia, Patricia Risso, María Florencia Mazzobre, Pilar Buera, Cristina dos Santos Ferreira

18:00 **Cierre Primer Día**

28 de octubre de 2022

REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 9:30 Conferencia: **Aprovechamiento de nutrientes de subproductos agro-frutihortícolas a través de procesos biotecnológicos**
Adriana Castellanos-Fuentes
Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ- CONICET)
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires
- 10:00 Conferencia: **Selección y caracterización de microorganismos nativos para su uso en procesos fermentativos de interés agroindustrial**
Ariel Massera
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. Mendoza, Argentina.
- 10:30 Revalorización de desechos del procesamiento del langostino: Desarrollo de aditivos enzimáticos microencapsulados para alimentos acuícolas.
Yamila E. Rodríguez, M. Victoria Laitano, Nair de los A. Pereira, Guadalupe Rivero, A. Nahuel Zanazzi, J. Cristina del Valle, Analía V. Fernández-Giménez
- 10:50 Impacto de tratamientos de cavitación sobre el almidón de mandioca
Tina Tragin, Guido Rolandelli, Santiago Fleite, Silvio Rodríguez, Miryan Cassanello, Pilar Buera
- 11:10 **Intervalo**
- 11:40 Relación almidón:gelatina en películas comestibles: Efecto sobre propiedades mecánicas, sellado al calor y permeabilidad al vapor de agua
Yanina Izzí, Rosa Jagus, Lía Gerschenson, Carolina Ollé
- 12:00 Hidrolizado proteico autolítico de langostino como fuente de compuestos antioxidantes
Damián L Castellini, Macarena Campins, Federico Cecchi, Arturo Asiain, Nair Pereira
- 12:20 **Intervalo para almuerzo**
- 14:00 - 15:00 *Sesión Posters*

- 15:00 Conferencia: **Subproductos de la industria vitivinícola de los Valles Calchaquíes como fuente de metabolitos bioactivos**
Pablo E. Tapia, Ana M. Silva, Cristina Delerue-Matos, Manuela Moreira, Francisca Rodrigues, María G. Ortega, María D. Santi, Carolina M. Viola, Romina Torres Carro, Elena Cartagena, Mario E. Arena, María R. Alberto
Instituto de Biotecnología Farmacéutica y Alimentaria (INBIOFAL) CONICET–UNT. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán (UNT). Tucumán, Argentina.
REQUIMTE/LAQV, Polytechnic of Porto – School of Engineering. Portugal.
Farmacognosia, Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV), CONICET. Facultad de Ciencias Químicas. Córdoba, Argentina.
- 15:30 Conferencia: **Iniciativas y propuestas de revalorización de subproductos y residuos de la industria alimentaria**
Alicia Gallo
UNLu y UNNOBA- Departamento de Tecnología, Universidad Nacional de Luján
- 16:00 Evaluación fisicoquímica de aditivos alimentarios, colágenos y derivados, obtenidos a partir de residuos del procesamiento de carne porcina.
María E. Latorre, Diego E. Velázquez
- 16:20 Obtención de hidrolizados proteicos con capacidad antioxidante a partir de omaso bovino.
Francisco D. Lapolla Cabero, Paula Ormando, Natalia Szerman, Vanina Ambrosi
- 16:40 **Intervalo**
- 17:00 Utilización de proteínas de suero lácteo para mejorar el perfil nutricional de yogur
M. Victoria Beret, Claudia I. Vénica, M. Laura Spotti, Juan P. Quintero Cerón, I. Verónica Wolf, M. Cristina Perotti
- 17:20 Panificados libres de gluten: caracterización de materias primas no convencionales
Karen Irigoytia, Marina de Escalada Pla, Carolina Genevois
- 17:40 Utilización de un subproducto cervecero para el cultivo de *S. quadricauda* y obtención de ácidos grasos de biomasa microalgal
Julieta Lois-Milevich, Nahuel Casá, Ricardo Mateucci, Paola Álvarez, María del Carmen Gutiérrez, Marina de Escalada Pla.
- 18:00 **Cierre del Taller**

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN POSTER

HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS UTILIZADAS PARA LA CARACTERIZACIÓN Y PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Inhibición de la enzima polifenoloxidasa en rodajas de manzana (*Red delicious*) deshidratadas utilizando ciclodextrinas y ácido ascórbico
Gastón E. Maraulo, Melina E. Lionello, María del Pilar Buera, María Florencia Mazzobre, Cristina dos Santos Ferreira
2. Aplicación de recubrimientos bioactivos para extender la vida útil de paltas
Jimena C. Alcocer, Diego M. López Rivas, Rodrigo M. Rodríguez, Daniela C. Sabaté, María Julia Torres, María Alejandra Bertuzzi, Carolina Iburguren, Marcela C. Audisio
3. Estabilidad y vida útil de un batido verde conteniendo hojas de apio tratado con condiciones optimizadas de ultrasonido y nisina, durante su almacenamiento en refrigeración
Lucía Pereira, Rosa J. Jagus, María Verónica Fernández, María Victoria Agüero

INNOVACIONES BIOTECNOLÓGICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

4. Utilización de semillas vegetales para el mejoramiento del perfil de ácidos grasos omega-3 en el filete de tilapia *Oreochromis niloticus*
Paula Waldmann, Macarena Campins, Nahuel Zanazzi, Brian Tomaselli, Federico Cecchi, Arturo Asiain, Yamila Rodríguez, Nair Pereira

REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

5. Obtención de un ingrediente funcional a base de afrechillo de arroz conteniendo *Lactobacillus acidophilus*
Demian Molina, Noelia Silva, Silvia Flores, Marina de Escalada Pla.
6. Aplicación de irradiación gamma y su combinación con nisina para el control de *Listeria innocua* en un batido vegetal conteniendo subproductos hortícolas revalorizados
Antonella Zarbo Colombo, Rosa J. Jagus, Constanza Cova, Carla Lires, María Victoria Agüero, María Verónica Fernández
7. Proceso de purificación de proteínas de la clara de huevo compatible con la industria alimenticia
Maximiliano Ríos, Pamela Kikot, Mariano Grasselli
8. Obtención de harinas de leguminosas autóctonas y su efecto en el proceso fermentativo de pan libre de gluten
Nancy N. Esposito, Verónica M. Busch, Carolina E. Genevois

9. Evaluación de enzimas marinas recuperadas de residuos pesqueros y su posible uso como sustitutas de coagulantes lácteos para la elaboración de quesos
Nair de los A. Pereira, Yamila E. Rodríguez, María Florencia Fangio, Nora S. Harán
10. Optimización de la extracción acuosa asistida por ultrasonido de compuestos bioactivos a partir de hojas de remolacha
Márcia Correa de Carvalho, María Victoria Agüero, Rosa J. Jagus
11. Extracción asistida de antioxidantes en batatas mediante solventes verdes
Laura Artigas Ramos, Paula Zema, Laura Malec
12. Efecto de la radiación UV-C sobre los principales factores de deterioro y compuestos de interés de un batido vegetal conteniendo subproductos hortícolas revalorizados
Mariana Romero Bollón, Rosa J. Jagus, María Victoria Agüero, María Verónica Fernández
13. Aprovechamiento de un efluente de la industria cervecera para el cultivo de *Arthrospira platensis*
Paola Álvarez, Ricardo Mateucci, Julieta Lois-Milevicich, Nahuel Casá, Fernando Reina,
Franco Fontinovo Goyenechea, Maximiliano Argumedo Moix, María del Carmen Gutiérrez, Marina de Escalada Pla