



DESARROLLO DE AGROALIMENTOS SUSTENTABLES PARA EL SECTOR PRODUCTIVO REGIONAL

Dra. Natalia Sosa

Investigadora Asistente Conicet



Universidad Nacional de Entre Ríos
Facultad de Bromatología
Perón 64, Gualaguaychú Entre Ríos

Equipo de trabajo

Facultad de Bromatología (FB)- UNER

Dra. Bertha Baldi Coronel (FB, UNER)

Dra. Natalia Sosa (CONICET, UNER)

Lic. Diego Archaina (Becario CONICET)

Lic. Roy Rivero (Becario CONICET)

Lic. Andrea Carraza (FB, UNER)

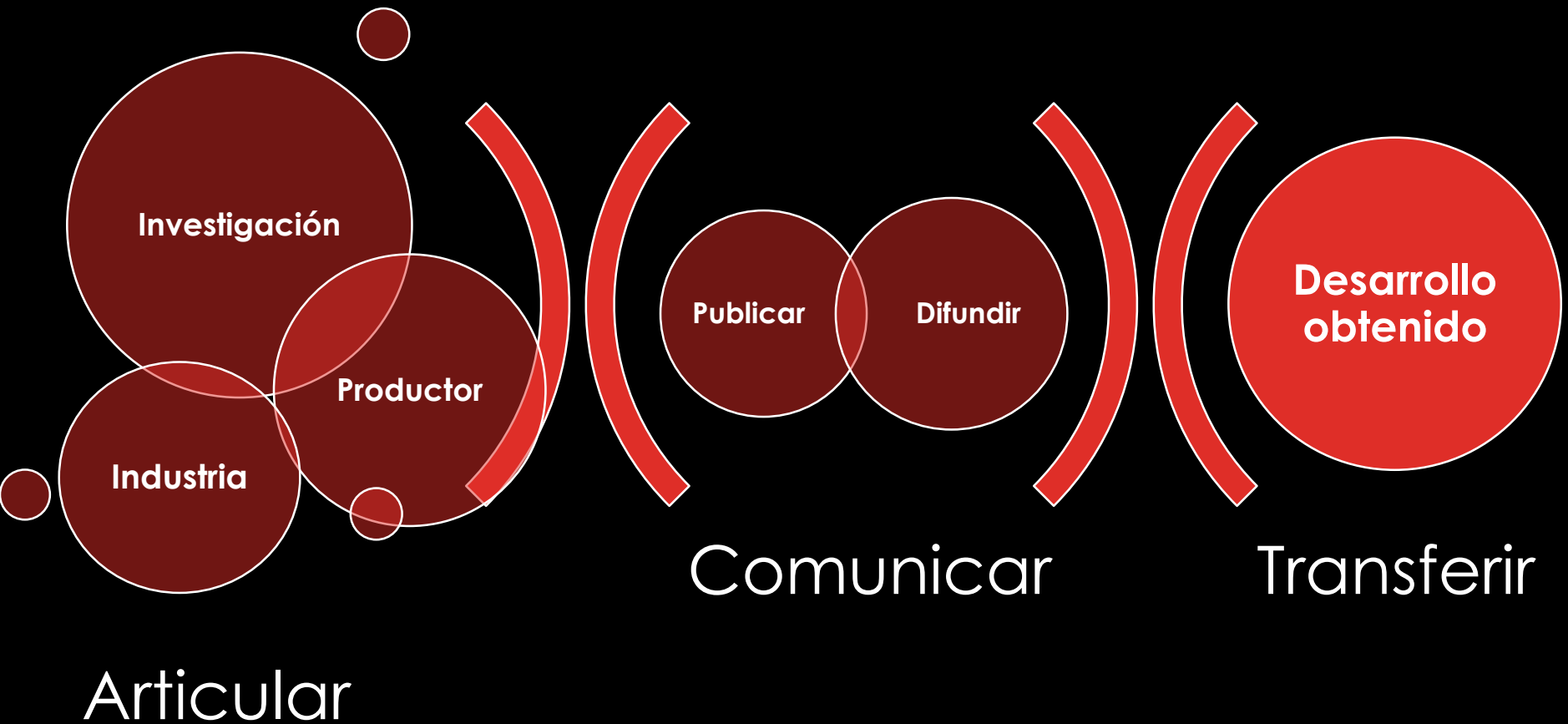
FCEN- UBA

Dra. Carolina Schebor (CONICET, UBA)

PROBIEN - CONICET-UNCO

Dra. Daniela Salvatori (CONICET, UNCO)

OBJETIVO





LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN A PRESENTAR:

- DESARROLLO E INNOVACIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO DE FRUTOS SUB-ESTÁNDAR DE LA REGIÓN.
- DESARROLLO DE UNA BEBIDA CÍTRICA UTILIZANDO LACTOSUERO.

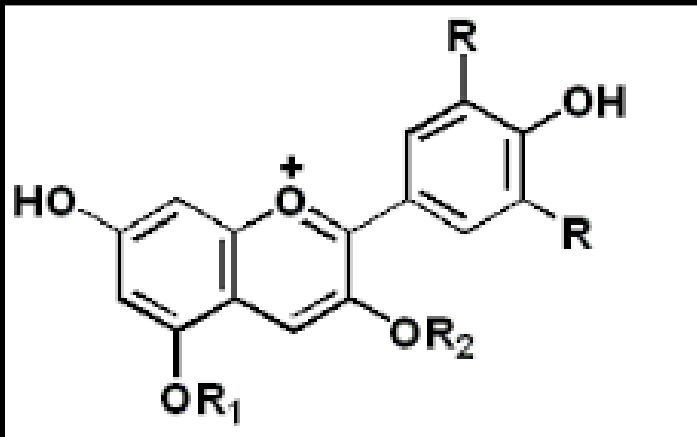
ARÁNDANOS



Fuente de sustancias fitoquímicas

Antocianinas

Polifenoles Totales



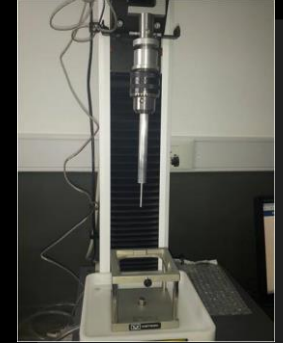
Su **estructura química** les permite comportarse como excelentes **agentes colorantes y antioxidantes**.



DETERMINACIONES

Propiedades físicas

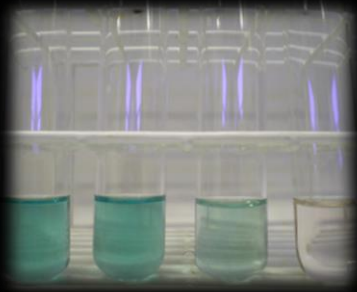
Isotermas de sorción de agua
Actividad de agua
Transiciones térmicas (DSC)
Color superficial (fotocolorímetro)
Estructura de tejidos (SEM, MO)
Textura (INSTRON)



Análisis sensorial

Propiedades funcionales

► Poder antioxidante Antocianinas



► Polifenoles totales



FRUTOS PROCESADOS

Arándanos Liofilizados

Mejores propiedades bioactivas



Color mas atractivo

Arándanos secados

Buenas propiedades bioactivas



Mayor dureza

Mas oscuras

APLICACIÓN

BOCADITOS SALUDABLES DE ARANDANO Y AMARANTO



Arándanos

**Secado
convencional**



Liofilizados



calidad

Funcional

novedoso

APLICACIÓN

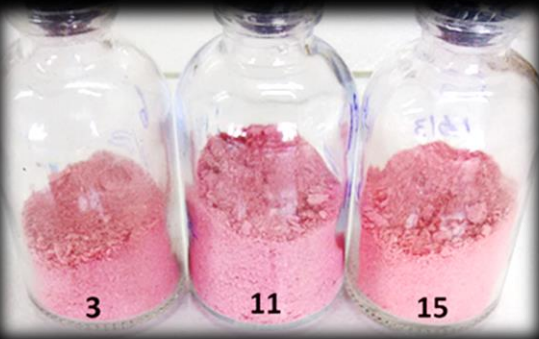
JUGO EN POLVO A BASE DE ARANDANOS Y EXTRACTO DE PROPÓLEO



Se mezclaron según
diseño experimental



Se liofilizaron
y molturaron



DESARROLLO DE UNA BEBIDA CÍTRICA UTILIZANDO LACTOSUERO

Mercado

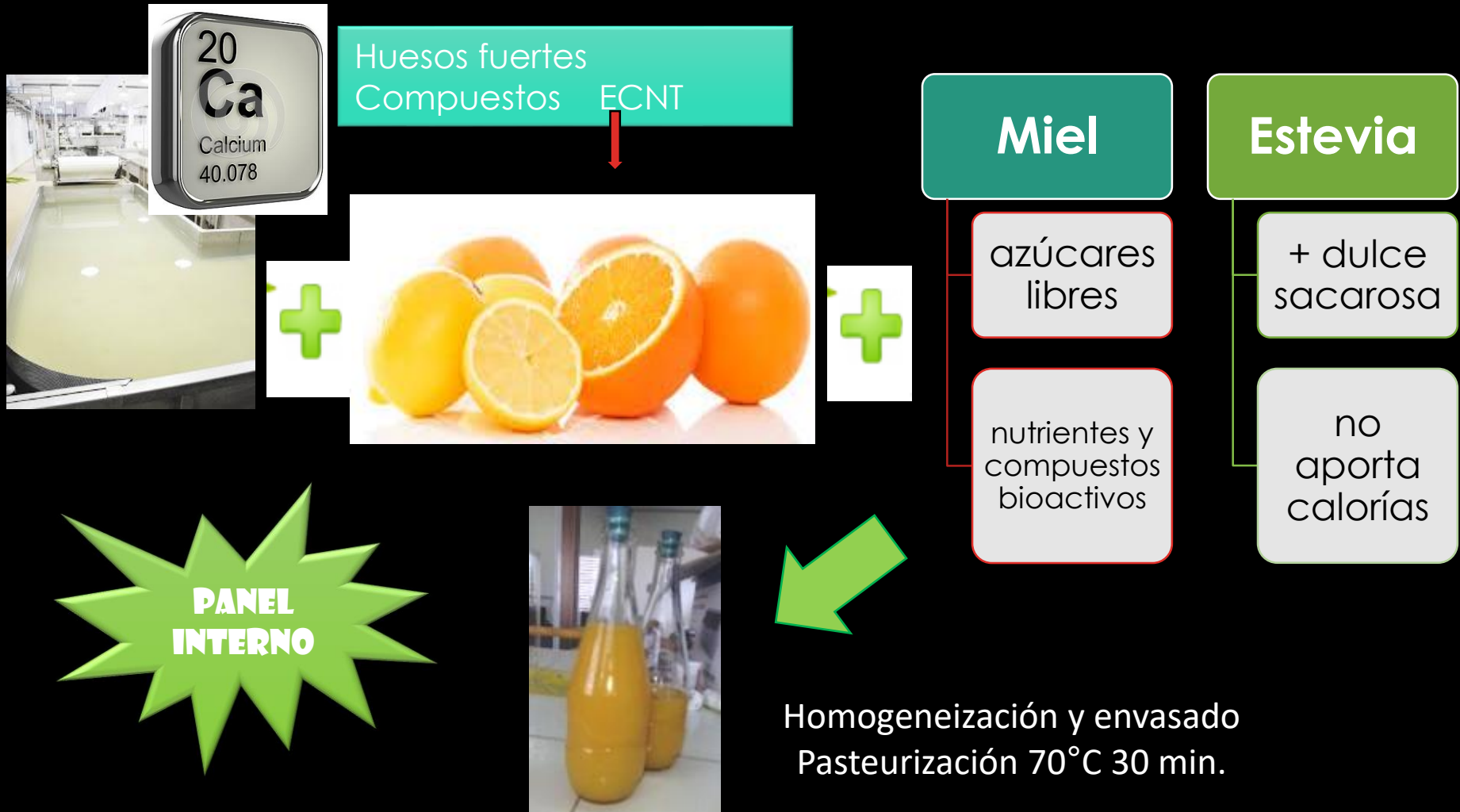


Gran variedad de bebidas



- Elevado contenido de azúcar.
- El consumo diario tiene implicancia en la salud de las personas.

DESARROLLO DE LA FORMULACIÓN



Determinaciones y Resultados



Características fisicoquímica

Color	Naranja
pH	3,8
Acidez (mg ác. cítrico/100 gM)	153,6
Sólidos Totales (g/100gM)	10,3

Se observan valores acorde a las bebidas del mercado donde el principal componente es un jugo cítrico.

PROPIEDADES SENSORIALES



Grado de satisfacción global



**Prevalecen las categorías de agrado en más de un 60%.
Solo al 10% (n=8) le resulto desagradable.**

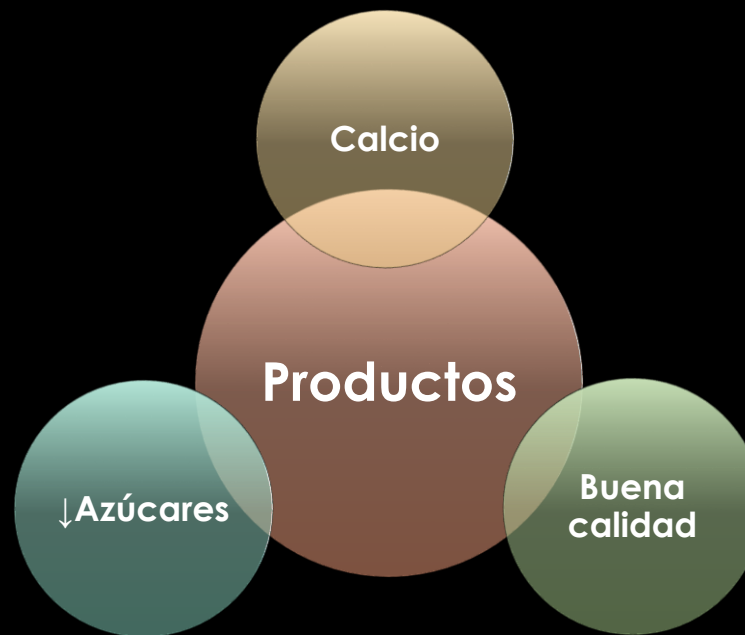
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	100 g	Porción (200 ml)	%VD por porción
Energía	59,3	118,5 kcal/497,7 KJ	5,9
Carbohidratos (g)	13,5	27	9
Proteínas (g)	1,0	2,1	2,7
Grasas Totales (g)	0,1	0,3	0,5
Calcio (mg)	9	18	1,8
<ul style="list-style-type: none">Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			

- Bebida de bajo aporte calórico, comparado con las tradicionales.
- Aporta calcio.
- Producto natural, sin conservantes.

Bebida de bajo costo de elaboración que podría diversificar los productos existentes en el mercado que aportan calcio a la dieta,

Se han logrado desarrollos de bajo costo de elaboración que podría diversificar los productos existentes en el mercado aportando compuestos bioactivos a la dieta.



Facultad de Bromatología-UNER



FCEN – UBA
CONICET



PROBIEN
CONICET-UNCO



A close-up photograph of raspberries on a bush. In the foreground, a large, dark purple/black raspberry is in sharp focus, next to a bright red one. Below them, another red raspberry is visible. The background is a blurred field of raspberry bushes with many more berries in various stages of ripeness (green, yellow, red, and purple). The text "MUCHAS GRACIAS" is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

MUCHAS GRACIAS