

ÍNDICE

FOOD INNOVATIONS

PREPARACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS DE METILCELULOSA CON JUGO DE CÁSCARA DE MANZANA VERDE	12
<i>Eliana Matta, María José Tavera-Quiroz, Marina Urriza, Nora Bertola</i>	
SUSTITUCIÓN DE LA GRASA ANIMAL POR ACEITES VEGETALES EN LAS FORMULACIONES DE PANES FUNCIONALES	22
<i>Mariana Beatriz Osuna, Ana María Romero, María Alicia Judis, Nora Bertola</i>	
ANÁLISIS SENSORIAL Y FÍSICOQUÍMICO DE BEBIDAS EN POLVO A BASE DE YERBA MATE (<i>ILEX PARAGUARIENSIS</i>) Y CASSIS (<i>RIBES NIGRUM</i>)	33
<i>Juliana Marcela Orjuela-Palacio, Damián Marino, María Clara Zamora, María Cecilia Lanari</i>	
CAMBIOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE SALCHICHAS MAGRAS SALUDABLES. EFECTO DEL REEMPLAZO PARCIAL DE SODIO	43
<i>Lucas Marchetti, Silvina Andrés, Alicia Califano</i>	
COMBINACIONES DE ADITIVOS EN PANIFICADOS CON FÉCULA DE MANDIOCA Y SU EFECTO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CONGELADO	55
<i>Laura Beatriz Milde, Paola Soledad Chigal, María de la Trinidad Liotta, Beatriz del Valle Argüello</i>	
REVALORIZACIÓN DE HORTALIZAS SUBUTILIZADAS: CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE HOJAS DE REMOLACHA Y SU POTENCIAL COMO FUENTE DE COMPUESTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD	64
<i>María Verónica Fernández, Rosa Jagus, María Victoria Agüero</i>	
ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE SNACKS OBTENIDOS A PARTIR DE MANZANAS VERDES E ISOMALT	76
<i>María José Tavera-Quiroz, Marina Urriza, Adriana Pinotti, Nora Bertola</i>	

<p>PRESERVACIÓN DE <i>LACTOBACILLUS DELBRUECKII</i> SUBSP. <i>BULGARICUS</i> Y <i>LACTOBACILLUS PLANTARUM</i> EN PELÍCULAS BIODEGRADABLES DE METILCELULOSA</p>	86
<p><i>Nelson Romano, María José Tavera-Quiroz, Nora Bertola, Pablo Mobili, Adriana Pinotti, Andrea Gómez-Zavaglia</i></p>	
<p>ANÁLISIS DE LAS EMULSIONES OBTENIDAS EN MEDIO ÁCIDO A PARTIR DE SOLUCIONES DE BETA-LACTOGLOBULINA GLICOSILADA CON GLUCOSA</p>	97
<p><i>Griselda Ballerini, Luis Canna, Marta Ortega, Virginia Giordanengo</i></p>	
<p>BREA GUM AS WALL MATERIAL FOR ENCAPSULATION OF HYDROPHOBIC COMPOUNDS OR CONTROLLED RELEASE APPLICATIONS</p>	107
<p><i>Emiliano Buseghin, Virginia Castel, Andrea Piagentin, Carlos Carrara, Amelia Rubiolo</i></p>	
<p>DESARROLLO DE UN PRODUCTO CÁRNICO INNOVADOR UTILIZANDO ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA</p>	117
<p><i>María Belén Gimenez, Natalia Gisel Graiver, Alicia Califano Noemí Elisabet Zaritzky</i></p>	
<p>STUDY OF THE EFFECT OF pH ON COLOR OF FLAVORED SOLUTIONS OF <i>SPIRULINA</i> SPP.</p>	127
<p><i>A. Catarina Correia, Pilar Morais, M. Helena Gomes, Carla Barbosa, Rita Pinheiro, Manuela Vaz Velho</i></p>	
<p>EFFECTO ANTIMICROBIANO DE CITRAL EN SISTEMAS MODELO DE BEBIDAS FORMULADAS A BASE DE SUERO DE QUESO</p>	133
<p><i>Valentín Cucagna, Sandra Lía Mugliaroli, Rosa Jagus</i></p>	
<p>NEW INSIGHTS IN BREWER SPENT YEAST EXTRACT USED AS GEL STABILIZER IN COOKED HAM PRODUCTION</p>	143
<p><i>Gastón Ignacio Pancrazio, Sara Cunha, Paula Guedes de Pinho, Isabel Maria Pinto Leite Viegas Oliveira Ferreira, Olívia Maria de Castro Pinho</i></p>	
<p>VALOR NUTRICIONAL Y GRADO DE SATISFACCIÓN DE UN ALFAJOR FORMULADO CON PALTA</p>	153
<p><i>María Sol Labadié, Alejandra Viele, Macarena Vigo, María Cristina Ciappini</i></p>	
<p>EFFECTO DE CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y VARIABLES DE PROCESO SOBRE PROPIEDADES TENSOACTIVAS DE ESPUMANTES DE NARANJA</p>	162
<p><i>María Cristina Cayetano Arteaga, Andreína Stefani, Rodrigo González, María Mercedes Ferreyra, María del Carmen Schwab</i></p>	
<p>PROPIEDADES DE ADSORCIÓN DE AGUA DE BEBIDAS EN POLVO A BASE DE YERBA MATE (<i>ILEX PARAGUARIENSIS</i>) Y CASSIS (<i>RIBES NIGRUM</i>)</p>	172
<p><i>Juliana Marcela Orjuela-Palacio, María Clara Zamora, María Cecilia Lanari</i></p>	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FÍSICOQUÍMICAS DE UNA BEBIDA SALUDABLE EN POLVO, A BASE DE EXTRACTOS DE YERBA MATE (<i>ILEX PARAGUARIENSIS</i>) Y JUGO DE POMELO (<i>CITRUS PARADISI</i>)	181
<i>Juan Palacio-Díaz, Juliana Orjuela-Palacio, Damián Marino, Clara Zamora, Cecilia Lanari</i>	
DESARROLLO DE BOLSAS PARA COCCIÓN DE CARNES AL HORNO A PARTIR DE PELÍCULAS PROTEICAS DE SOJA Y GELATINA ACTIVADAS CON CURRY	191
<i>Luciana Di Giorgio, Pablo Rodrigo Salgado, Adriana Noemí Mauri</i>	
OBTENCIÓN DE VINAGRE A PARTIR DE HIGOS PRODUCIDOS EN LA ZONA CENTRAL DE SANTA FE	201
<i>Daniel Alberto Alsina, Isabel Nescier, Zulma Santini, Norberto Gariglio, Lisandro Lozano, Hugo Cives</i>	
DESARROLLO DE UN QUESO UNTABLE FUNCIONAL CON AGREGADO DE CHÍA	207
<i>Ma. Florencia Galván, Sandra M. S. Lazzaroni, Yanina L. Pavón, Natalia Bortolotto, Silvia C. Costa, Víctor Rozycki, Sergio D. Rozycki</i>	
BEET ROOT AS POTENTIAL INGREDIENT FOR FUNCTIONAL FOODS DEVELOPMENT	219
<i>Sonia Paula Fuertes, Alba Sofía Navarro</i>	
ELABORACIÓN DE GALLETITAS DULCES LIBRES DE GLUTEN CON HARINA DE <i>PACHYRHIZUS AHIPA</i>	229
<i>Fernanda Sacco, María Cecilia Doporto, Cecilia Dini, Sonia Z. Viña, María Alejandra García</i>	
OBTENCIÓN DE UN ALIMENTO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO MEDIANTE FERMENTACIÓN LÁCTICA DE UN TUBÉRCULO ANDINO	239
<i>Ana Laura Mosso, Norma Sammán, Eugenia Jiménez, Manuel Lobo</i>	
PROPIEDADES FÍSICAS DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES DE ALMIDÓN DE YUCA Y QUITOSANO OBTENIDAS POR MOLDEADO POR COMPRESIÓN	249
<i>Cristina Valencia-Sullca, Lorena Atarés, María Vargas, Amparo Chiralt</i>	
PHYSICAL PROPERTIES OF PEA STARCH AND PEA STARCH:CHITOSAN FILMS AS AFFECTED BY TANNIC ACID ADDITION	258
<i>Emma Talón, Kata T. Trifković, Chelo González-Martínez, María Vargas, Amparo Chiralt</i>	
FILMS COMESTIBLES DE WPC PARA EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE GALLETITAS DULCES	265
<i>Juan Pablo Cecchini, María Julia Spotti, Carlos Osella, Viviana Guadalupe Milt, Carlos Carrara</i>	
CAMBIOS EN LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE QUESO TIPO MOZZARELLA ELABORADO CON LECHE TRATADA POR TERMOSONICACIÓN	272
<i>Mayra Guadalupe Pérez Mata, Irving Israel Ruiz López, Edith Corona Jiménez, Aurora Quintero Lira, Héctor Ruiz Espinosa</i>	

EFFECTOS DEL PRETRATAMIENTO DE TERMOSONICACIÓN EN LA ELABORACIÓN Y MADURACIÓN DE QUESO TIPO CHEDDAR	281
<i>Arianna Beatriz Gallegos Pineda, Irving Israel Ruiz López, María Lorena Luna Guevara, Jorge Welte Chanes, Héctor Ruiz Espinosa</i>	
CALIDAD DE PANES ELABORADOS CON ALMIDÓN RESISTENTE	290
<i>Carlos Gabriel Arp, María Jimena Correa, Cristina Ferrero</i>	
PROPIEDADES REOLÓGICAS DE MERMELADAS DE NARANJA FORMULADAS CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA Y OLIGOFRUCTOSA)	301
<i>Susana R. Arraez, Sergio Sahuquillo, María Luisa Castelló, María Dolores Ortolá</i>	
ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES ÓPTICAS Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE MERMELADAS DE NARANJA FORMULADAS CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA Y OLIGOFRUCTOSA)	312
<i>Susana R. Arraez, Sergio Sahuquillo, María Luisa Castelló, María Dolores Ortolá</i>	
PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF JAMS FORMULATED WITH NON REFINED CANE SUGAR	320
<i>Lourdes Cervera, Lucía Seguí, Cristina Barrera, Noelia Betoret, Pedro Fito</i>	
EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ENZIMAS PROTEOLÍTICAS OBTENIDAS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS PESQUEROS	331
<i>Daniela L. Lamas, María I. Yeannes, Agueda E. Massa</i>	
PRODUCCIÓN DE METABOLITOS DEL CACAO POR MÉTODOS BIOTECNOLÓGICOS	341
<i>Luisa Fernanda Rojas, María Isabel Restrepo, Carolina Flórez, Adriana Gallego, Rigoberto Ríos, Lucía Atehortúa</i>	
PROPIEDADES FÍSICAS Y MECÁNICAS DE CEREZAS DESHIDRATADAS Y PRETRATADAS MEDIANTE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA	352
<i>Lorena Franceschinis, Casandra Rojas, Natalia Sosa, Daniela Salvatori, Carolina Schebor</i>	
PROPIEDADES BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES. INFLUENCIA DEL TIPO DE POLÍMERO Y TENSOACTIVO	362
<i>Anna Marín, Lorena Atarés, Amparo Chiralt, Maite Cháfer</i>	
RHEOLOGICAL, TEXTURE AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE PUFF PASTRY ENRICHED WITH BEAN, CHICKPEA OR BUCKWHEAT FLOURS WITH DIFFERENT HYDROCOLLOIDS	372
<i>Cláudia Silva, Rita Pinheiro</i>	
EFFECT OF DIFFERENT MODIFIED STARCHES ON THE PROPERTIES OF A GLUTEN-FREE BREAD MIX	382
<i>Núria Reis, Rita Pinheiro</i>	

EVALUACIÓN COMO ADITIVO ALIMENTARIO DEL ACEITE ESENCIAL OBTENIDO DE LAUREL AGRONÓMICAMENTE ADAPTADO EN EL PARTIDO DE AZUL, BUENOS AIRES	391
<i>Estefanía Lamique, Gastón Barreto, Liliana Tanoni, Guillermo Manrique</i>	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE QUESOS SEMICOCIDOS ELABORADOS A PARTIR DE LECHE DE BÚFALA	399
<i>Silvina Rebechi, Dante Baroni, Nora Sabbag, Mario Candiotti, Carlos Meinardi</i>	

PRODUCCIÓN DE QUESO FRESCO DE PASTA HILADA A PARTIR DE LECHE DE BÚFALA	410
<i>Silvina Rebechi, Nora Sabbag, Mario Candiotti, Carlos Meinardi</i>	

CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE UN MEDALLÓN FUNCIONAL DE CARNE AVIAR REDUCIDO EN SODIO	420
<i>María Beatriz Gómez, Rosa Ana Ábalos, María Brossard, Silvana Correa, Virginia Boari, María Clara Melchiori, Claudia Gallinger, Corina Bernigaud, Jorge Azcona, Bernardo Iglesias</i>	

PRODUCTION OF DEFATTED RICE BRAN VINEGAR	430
<i>Catiussa Maiara Pazuch, Francieli Begnini Siepmann, Manoella Moura Monteiro de Jesus, Caroline Zabotti, Cristiane Canan, Eliane Colla</i>	

FOOD SAFETY INNOVATIONS

METODOLOGÍAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE AMINAS BIÓGENAS POR CEPAS DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS	441
<i>Daniela Silvana Gonzalez, Juan José De Jesús, Nancy Guadalupe Baraggio, Arturo Carlos Simonetta</i>	

FUNCTIONALITY OF CHITOSAN FOR INHIBITING ACRYLAMIDE FORMATION IN MODEL SYSTEMS	451
<i>Mariola Sansano, Miriam Gimeno, Ana Heredia, Ana María Andrés</i>	

ESTABILIDAD Y MICROESTRUCTURA DE EMULSIONES ACUOSAS DE PECTINA Y CERAS DE GIRASOL	458
<i>Mayra Chalapud, Erica Baumler, Amalia Antonia Carelli</i>	

EFEECTO DEL AGENTE ENCAPSULANTE SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE LAS EMULSIONES FORMADORAS DE PELÍCULAS QUE CONTIENEN ACEITE DE TOMILLO	468
<i>Rosa Navarro, Carla Arancibia, Silvia Matiacevich</i>	

EFEECTO DE UNA ENTEROCINA, QUITOSANO Y LACTATO DE SODIO SOBRE EL CRECIMIENTO DE SHEWANELLA PUTREFACIENS: FORMULACIÓN DE MODELOS PREDICTIVOS	477
<i>Laura Inés Schelegueda, Aldana Zalazar, María Fernanda Gliemmo, Marisol Vallejo, Emilio Rogelio Marguet, Carmen Adriana Campos</i>	

SAKACINA Q ADSORBIDA SOBRE TRIPA OVINA NATURAL
PARA LA BIOPRESERVACIÓN DE SALCHICHAS TIPO VIENA 486
Franco Rivas, Marcela Castro, Carmen Campos

PROGRAMACIÓN LINEAL PARA LA FORMULACIÓN DE UN PANIFICADO
DE ALTA ACEPTABILIDAD Y MÍNIMO COSTO 495
*María Dolores Jiménez, María Alejandra Giménez, Norma Beatriz Farfán,
Norma Cristina Sammán*

MODIFICACIÓN DEL PROCESO DE SALADO-MADURADO DE ANCHOÍTA
(*ENGRAULIS ANCHOITA*) COMO ESTRATEGIA PARA EVITAR EL PELIGRO ASOCIADO
A *ANISAKIS SIMPLEX* 506
Marina Czerner, María Isabel Yeannes

ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE GOMA ARÁBIGA FRENTE
A MICROORGANISMOS PSICRÓTROFOS EN LECHE 517
Virginia Gonzalez Estevez, María Laura Boiero, Mariana Angélica Montenegro

TECNOLOGÍA DE RECUBRIMIENTOS CON ACTIVIDAD PREVENTIVA
EN EL CONTROL DE *PENICILLIUM DIGITATUM* EN NARANJAS 526
*Gustavo Daniel Suárez, Lauro Rafael Bordenave, Delia Elisa Locaso,
Valeria Carina Bordagaray, Mario Pisonero*

LATEST TRENDS IN FOOD QUALITY EVALUATION

DETERMINACIÓN DE COLOR EN EL ESPACIO CIELAB A PARTIR
DE IMÁGENES DIGITALES 538
Sandro Goñi, Daniela Olivera, Viviana Salvadori

OMICS AS A USEFUL APPROACH TO GAIN INSIGHT
INTO THE POSTHARVEST PHYSIOLOGY OF CITRUS 547
*Alejandra S. Moreno, Valeria E. Perotti, Karina E. J. Trípodí, Florencio E. Podestá,
Mariángeles Cocco, Fernando Bello, Daniel Vázquez*

EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE MIEL DE ABEJAS
SIN AGUIJÓN DE LA PROVINCIA DEL CHACO, ARGENTINA 557
*Cecilia Alejandra Romero, Laura Alejandra Nuñez, Susana Beatriz Montenegro,
Oscar Alfredo Garro, Bertha Mabel Baldi Coronel*

OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE HOJUELAS FRITAS DE POROTO
(*ERYTHRINA EDULIS*) UTILIZANDO VISIÓN COMPUTACIONAL Y LA FUNCIÓN
DE DESEABILIDAD 567
Raúl Siche, Erick Saldaña Villa, Wilson Manuel Castro Silipú

APLICACIÓN DEL MAPEO PROYECTIVO (NAPPING®) PARA
LA CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE ESPUMANTES DE NARANJA 576
*Andreina Stefani, M. Cristina Cayetano Arteaga, M. del Carmen Schvab,
M. Mercedes Ferreira, Laura Fariña, Eduardo Dellacassa, Gastón Ares*

CHARACTERIZATION OF FRUIT FROM THE *BUCHENAVIA TOMENTOSA* STATE
OF TOCANTIS, BRAZIL 583
*Bruno de Oliveira Garcia, Elisângela Elena Nunes Carvalho, Heloísa Helena de Siqueira Elias,
Telma Melo Brandão, Eduardo Valério de B. Vilas Boas*

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DE LOS QUESOS PRODUCIDOS
POR TAMBEROS QUESEROS DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS 589
*Adriana Gioco, Laura Gervasoni, Zandra Della Giustina, Francisco Etchevers,
Daniel Pérez, Mónica Vallecillo, Josefina Cruañes, Guillermo López, Elio Guerra*

AN APPROACH TO THE DETERMINATION AND QUANTIFICATION
OF SUGARS IN FRUITS BY IMPEDANCE SPECTROSCOPY 598
*Claudia Conesa Domínguez, Nicolás Laguarda Miró, Cristian Ariel Olguín Pinatti,
Edwin Loeff, Lucía Seguí Gil, Pedro Fito Maupoey*

FOOD CHAIN SUSTAINABILITY

APROVECHAMIENTO DE LOS DESECHOS DE LA INDUSTRIA PROCESADORA
DE CRUSTÁCEOS PARA LA OBTENCIÓN DE QUITOSANO
Y QUITOSANO RETICULADO 606
Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemí Elisabet Zaritzky

LA HUELLA ECOLÓGICA EMERGÉTICA COMO HERRAMIENTA PARA VALORAR
LA SOSTENIBILIDAD DE UNA CADENA ALIMENTARIA:
CASO DEL ESPÁRRAGO PERUANO 621
Raúl Benito Siche Jara, Lía Ethel Velásquez Castillo, Feni Dalano Roosevelt Agostinho

PELÍCULAS PROTEICAS DE SOJA NANOREFORZADAS CON CELULOSA
MICROFIBRILADA EXTRAÍDA DE FIBRAS DE FORMIO 632
Cristian Matias Ortiz, Pablo Rodrigo Salgado, Alain Dufresne, Adriana Noemí Mauri

FOOD INNOVATION AND EDUCATION

FORMANDO EN COMPETENCIAS: EXPERIENCIAS DE ARTICULACIÓN
INTERCÁTEDRAS APLICADAS EN LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS 641
María Cristina Cayetano Arteaga, Liliana M. Gerard, María Mercedes Ferreyra

INTERDISCIPLINARITY AT WORK: ENGINEERS AND LINGUIST JOIN EFFORTS
TO OPTIMIZE UNDERGRADUATE WRITTEN PRODUCTION 652
Alicia Noceti, Carlos Chiarella, Eduardo Erbetta