

ÍNDICE

FOOD ENGINEERING INNOVATIONS

EVALUACIÓN DE COMBINACIONES HIDROCOLOIDE-PROTEÍNA SOBRE LA TEXTURA DE SISTEMAS MODELO TIPO GELES	12
<i>Lucas Marchetti, Silvina Andrés, Alicia Califano</i>	
DETERMINACIÓN DE LAS ISOTERMAS DE SORCIÓN DE PASTAS LIBRES DE GLUTEN	22
<i>Virginia Judit Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí Elisabet Zaritzky, Alicia Califano</i>	
VINCULACIÓN ENTRE LA CALIDAD DE FIDEOS LIBRE DE GLUTEN COCIDOS Y LAS CONDICIONES DEL PROCESO DE SECADO	32
<i>Virginia Judit Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí Elisabet Zaritzky, Alicia Califano</i>	
OPTIMIZACIÓN DEL SECADO DE HOJUELAS DE YACÓN UTILIZANDO SUPERFICIE DE RESPUESTA Y ALGORITMOS GENÉTICOS	42
<i>Víctor Vásquez-Villalobos, Julio Rojas-Naccha, Julia Vásquez-Angulo, Fanny Casimiro-Montoya, Orlando Hernández-Bracamonte</i>	
PROPIEDADES MECÁNICAS Y SORCIÓN DE AGUA DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES PREPARADAS A BASE DE LEVADURA	53
<i>Juan Francisco Delgado, Jorge Ricardo Wagner, Orlando de la Osa González</i>	
FRUCTAN RETENTION IN YACON SLICES: OPTIMIZATION OF OSMOTIC DEHYDRATION ASSISTED BY ULTRASOUND	63
<i>Kamilla Soares de Mendonça, João Renato de Jesus, Marina Barbosa Vilela, Jefferson Luiz Gomes Corrêa</i>	
DRYING KINETICS OF VACUUM PULSE OSMOTICALLY DEHYDRATED PERSIMMON	75
<i>Francemir José Lopes, João Renato de Jesus, Guilherme Eurípedes Alves, Kamilla Soares de Mendonça, Ronaldo Elias de Mello Júnior, Jefferson Luiz Gomes Corrêa</i>	
OPTIMIZACIÓN DE LAS VARIABLES DE PRETRATAMIENTO (MICROONDAS) EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE CANOLA	85
<i>Luciana Berenice Ramos, Ramiro Julián Sánchez, Ana Karina de Figueiredo, Guillermo Héctor Crapiste, Susana María Nolasco, María Belén Fernández</i>	

EFECTO DE LA HUMIDIFICACIÓN DURANTE EL HORNEADO EN LA CALIDAD DE PANIFICADOS DULCES	96
<i>Micaela Ureta, Daniela Olivera, Viviana Salvadori</i>	
OPTIMIZACIÓN DE OBTENCIÓN DE <i>ENTEROCOCCUS LACTIS</i> MEDIANTE SPRAY DRYING	106
<i>Aníbal Slavutsky, Mónica Chávez, Alejandra Bertuzzi</i>	
NUEVO MÉTODO DE CÁLCULO DE LA ENERGÍA DE ACTIVACIÓN PARA ANALIZAR LA CINÉTICA DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO DE LA TEMPERATURA CARACTERÍSTICA	116
<i>Silvana María Demarchi, Sergio Adrián Giner</i>	
EFECTO DE LA ADICIÓN DE AGENTES DE TENSIÓN ACTIVA EN LA ENCAPSULACIÓN DE D-LIMONENO MEDIANTE TÉCNICAS DE SECADO POR ASPERSIÓN	126
<i>Karla Daniela Rubiano-Charry, Jaime Alberto Cárdenas-García, Héctor José Ciro-Velásquez</i>	
CAMBIOS EN LOS COMPONENTES ANTIOXIDANTES DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE VINAGRE DE ARÁNDANOS	138
<i>Cristina Verónica Davies, Carina Alejandra Soldá, Luz Marina Zapata, Liliana Mabel Gerard, María Mercedes Ferreyra</i>	
ESTUDIO DE BACTERIAS DEL ÁCIDO ACÉTICO DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE VINAGRES DE FRUTAS	149
<i>Liliana Mabel Gerard, Cristina Verónica Davies, María Cristina Cayetano Arteaga, Carina Soldá, Viviana Rita Rodríguez, María Mercedes Ferreyra</i>	
KINETIC STUDY OF THE ACIDOLYSIS WITH IMMOBILIZED LIPASES: A PROBABILISTIC MODEL DEVELOPMENT	159
<i>Camila Andrea Palla, María Elena Carrín</i>	
RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF OLEOGELS BASED ON HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL AND A COMMERCIAL EMULSIFIER MIXTURE	170
<i>Camila Andrea Palla, María Elena Carrín, Diego Bautista Genovese</i>	
CINÉTICA DE SECADO-TOSTADO DE SOJA REMOJADA. UN MODELO MATEMÁTICO QUE CONSIDERA DIFUSIVIDAD VARIABLE, ENCOGIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CALOR ACOPLADA	178
<i>Ricardo Martín Torrez Irigoyen, Sandro Mauricio Goñi, Sergio Adrián Giner</i>	
ESTUDIO DE LA HIDRATACIÓN DE PELÍCULAS COMESTIBLES ELABORADAS A PARTIR DE LA LEVADURA	189
<i>Andrés Gerardo Salvay, Gabriela Fernanda Rud, Matías Alberto Nana, Juan Francisco Delgado, Orlando de la Osa</i>	

PELÍCULAS COMESTIBLES ADICIONADAS CON EXTRACTO DE BROTES DE SOJA: INFLUENCIA SOBRE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS	200
<i>Ariel Germán Michaluk, Ana María Romero, María Alicia Judis, Nora Bertola</i>	
LOMITOS DE CABALLA PRESERVADOS MEDIANTE TECNOLOGÍA DE OBSTÁCULOS	210
<i>Gerardo Checmarev, María Isabel Yeannes, Alicia Bevilacqua, María Rosa Casales</i>	
SOLID DOSAGE FORMS (POWDERS AND TABLETS) AS AN ALTERNATIVE TO PREVENT ZINC NUTRITIONAL DEFICIENCY	218
<i>Alex Fernando López Córdoba, Alba Sofía Navarro, Miriam Nora Martino</i>	
MATRICES DE QUITOSANO MICROCRISTALINO OBTENIDAS POR MODIFICACIÓN QUÍMICA DEL QUITOSANO	228
<i>Diego Alejandro Marín Silva, Sandra Rivero, Adriana Pinotti</i>	
CAMBIOS INDUCIDOS POR LA RADIACIÓN UV EN PELÍCULAS DE CARBOXIMETILCELULOSA Y ALCOHOL POLIVINÍLICO EN PRESENCIA DE BENZOATO DE SODIO	238
<i>Sabrina Villarruel, Leda Gianuzzi, Sandra Rivero, Adriana Pinotti</i>	
MATERIALES ECO-COMPATIBLES DE ALMIDÓN DE MANDIOCA TERMOPLÁSTICO Y RESIDUOS FIBROSOS	249
<i>Florencia Versino, Olivia Valeria López, María Alejandra García</i>	
EFFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE LACTOFERRINA Y LISOZIMA SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES DE ALMIDÓN DE PATATA	260
<i>Olga Moreno Marro, Lorena Atarés Huerta, Amparo Chiralt Boix</i>	
EVALUACIÓN SENSORIAL DE GOMINOLAS SALUDABLES FORMULADAS CON TAGATOSA, OLIGOFRUCTOSA Y EXTRACTOS ACUOSOS DE STEVIA	271
<i>Ángela Periche, Paloma Quintanilla, María Luisa Castelló, Ana Heredia, Ana Andrés, Isabel Escriche</i>	
INFLUENCIA DE LA REFORMULACIÓN DE GOMINOLAS CON EDULCORANTES FUNCIONALES (ISOMALTULOSA, TAGATOSA, OLIGOFRUCTOSA Y STEVIA) EN SUS PROPIEDADES ÓPTICAS	281
<i>Ángela Periche, Paloma Quintanilla, María Luisa Castelló, Ana Heredia, Isabel Escriche, Ana Andrés</i>	
EFFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE POLICAPROLACTONA Y POLIETILENGLICOL EN LAS PROPIEDADES ÓPTICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE PELÍCULAS A BASE DE ALMIDÓN	291
<i>Rodrigo Ortega-Toro, M^a Amparo Muñoz, Pau Talens, Amparo Chiralt</i>	

CINÉTICA DE CONCENTRACIÓN POR CONGELACIÓN ASISTIDA POR CENTRIFUGACIÓN APLICADA A JUGO DE NARANJA	301
<i>Guillermo Petzold, Ingrid Andana, Erick Jara, Patricio Orellana, Jorge Moreno</i>	

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA MADURAR QUESOS CAPRINOS	306
<i>Denis Cura, Federico Lescano Stoppa, René J. Rodríguez, Luis Aguilar, René A. Rodríguez, Luis González, Héctor Paz, Sandra L. Martínez</i>	

MICROENCAPSULATION OF <i>L. ACIDOPHILUS</i> USING SOY EXTRACT POWDER AS ENCAPSULATING MATERIALS	315
<i>Leidiane Andreia Acordi Menezes, Deisy Alessandra Drunkler, Mariana Manfroi Fuzinatto</i>	

FOOD PROCESSING AND CONTROL INNOVATION

DESPLIEGUE FUNCIONAL DE CALIDAD EN EL DESARROLLO DE PRODUCTO A BASE DE NUECES DE MACADAMIA Y MIEL DE EUCALIPTO	323
<i>Guillermo Salamanca Grosso, Leidy Marcela Montoya Devia, Mónica Patricia Osorio Tangarife, Nelson Rodríguez Arias</i>	

INCIDENCIA DE LAS CONDICIONES DE ENTORNO SOBRE LA ESTABILIDAD CROMÁTICA EN PURÉ DE AGUACATE	333
<i>Guillermo Salamanca Grosso, Mónica Patricia Osorio, Pedro Martínez Gutiérrez</i>	

MÉTODO DE CONTROL INTERNO PARA LA CUANTIFICACIÓN DE GLUTEN EN ALIMENTOS.....	343
<i>Paola Soledad Chigal, Ignacio Daniel Ángel Álvarez, Laura Beatriz Milde, Domingo Javier Liotta</i>	

TRATAMIENTO DE IMÁGENES EN DIMENSIÓN FRACTAL DEL EFECTO DE PROPÓLEOS EN HALOS DE INHIBICIÓN DE <i>ASPERGILLUS NIGERY</i> EVALUACIÓN EN NÉCTAR DE MEMBRILLO	352
<i>Víctor Vásquez-Villalobos, Carla Samaniego, Daphne García, Blanca Aguilar, Félix Zurita</i>	

EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE <i>PLEUROTUS</i> <i>OSTREATUS</i> CONGELADOS, DURANTE EL SECADO CONVECTIVO	363
<i>Liliana Valiente, Elizabeth Ohaco, Antonio De Michelis</i>	

ACEPTABILIDAD SENSORIAL DE FILETES DE CABALLA AHUMADOS EN FRÍO	373
<i>Silvina Paola Agustinelli, María Isabel Yeannes</i>	

CINÉTICA DE DEGRADACIÓN TÉRMICA DE ALL-TRANS- β -CAROTENO EN BATATA (<i>IPOMOEAS BATATA LAM</i>) VARIEDAD CIP440287	381
<i>María Alejandra Ospina, Angélica Jaramillo, Jhon Larry Moreno, Sonia Gallego, Marilia Nutti</i>	

PRODUCTION AND CONSUMER ACCEPTABILITY OF A KIWI JAM	388
<i>Celia Pimenta, Manuela Vaz Velho, Luís Patarata, Rita Pinheiro</i>	
EFEECTO DEL TAMAÑO DE PORO DE MEMBRANA SOBRE VARIABLES DE PROCESO DE MICROFILTRADO DEL JUGO DE MANGO	396
<i>Tonny García-Rujano, Alexia Torres</i>	
PELÍCULAS COMPUESTAS A BASE DE ALMIDÓN Y QUITOSANO: FORMULACIÓN Y CARACTERIZACIÓN	405
<i>María Julieta Bof, Yanina Zambón, María Alejandra García, Delia Locaso</i>	
PROPIEDADES FÍSICAS Y ANTIFUNGICAS DE FILMS DE ALMIDÓN-GELATINA CON ACEITES ESENCIALES	415
<i>Sandra Acosta Dávila, M^a Consuelo González-Martínez, Josefa Rosello Caselles, María Pilar Santamarina Siurana, Amparo Chiralt Boix, Maite Cháfer Nacher</i>	
EFFECT OF MOISTURE ON THE OIL EXTRACTION FROM SUNFLOWER COLLETS AND ITS CONTENT OF MINOR COMPOUNDS	425
<i>Ethel E. Pérez, Érica R. Baiümler, María Elena Carrín, Guillermo H. Crapiste, Amalia A. Carelli</i>	
PRODUCTION OF SATURATED MONOGLYCERIDES BY ENZYMIC ESTERIFICATION IN SOLVENT FREE SYSTEMS	435
<i>Camila Andrea Palla, María Elena Carrín</i>	
EVALUATION OF STABILITY OF POWER SALTING OF SALT (NaCl) MICROPARTICLES IN SHOESTRING POTATOES	440
<i>Juliana Farinassi Mendes, Daniela María Rodrigues, Síntia Carla Corrêa, Ana Carla Marques Pinheiro</i>	
USO DE TECNOLOGÍA DE LAVADO PARA MEJORAR LA CALIDAD EXTERNA DE NUEZ PECÁN CON CÁSCARA	447
<i>Marina Graciela Panozzo</i>	
MODIFICACIÓN DE LA FLORA MICROBIOLÓGICA DURANTE EL SALADO DE ANCHOÍTA (<i>ENGRAULIS ANCHOITA</i>)	455
<i>Silvina Pérez, Silvia Barañano, Silvia Elena Murialdo, María Isabel Yeannes</i>	
EFEECTO DE LA TEMPERATURA DEL AIRE EN LA CINÉTICA DE SECADO Y EN LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE LA REMOLACHA (<i>BETA VULGARIS</i>)	465
<i>Roque Masciarelli, Héctor Lucero, Estefanía Sterpi, Pazo M^{te} Victoria</i>	
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA DE REMOLACHA OBTENIDA LUEGO DE SECADO A DIFERENTES TEMPERATURAS Y ANÁLISIS ESTADÍSTICO DEL EC50	476
<i>Roque Masciarelli, Héctor Lucero, Silvia A. Silvester, Mónica Bonfigli</i>	

MODELADO DE LA CINÉTICA DE TRANSFERENCIA DE MASA EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE PULPA DE MEMBRILLO	485
<i>Daniel Bermejo, Sandro Ariel Faner, Gerardo Alberto Calvo</i>	

EVALUACIÓN DE MATRICES POLIMÉRICAS PARA LA ELABORACIÓN DE RECUBRIMIENTOS ACTIVOS CON BACTERIOCINAS	494
<i>Carolina Iburguren, María Virginia Guitián, Aníbal Marcelo Slavutsky, Mónica Silvina Chávez, María Alejandra Bertuzzi, Marcela Carina Audisio</i>	

ANTIOXIDANT CAPACITY AND TOTAL PHENOLIC CONTENT OF CHIA SEEDS (SALVIA HISPÁNICA L.) OBTAINED BY CONVENTIONAL SOLVENT EXTRACTION (METHANOL AND HEXANE) AND THEIR INFLUENCE DURING STORAGE	504
<i>Edith Corona-Jiménez, José Benedito Fort, Irving Ruiz-López, Héctor Ruiz-Espinoza, José Carranza-Concha</i>	

ULTRASONIC ASSISTED ANTIOXIDANT EXTRACTION FROM MEXICAN AVOCADO CREOLE (PERSEA AMERICANA VAR. DRYMIFOLIA) PEELS.	512
<i>Tania Martínez-Ramos, José Carranza-Concha, Irving Ruiz-López, Héctor Ruiz-Espinoza, Lorena Luna-Guevara, Edith Corona-Jiménez</i>	

ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. PROPUESTA DE PROCESAMIENTO PARA PROLONGAR SU VIDA ÚTIL	522
<i>Ramiro Martín Casoliba, Diego Ricardo Gutiérrez, Silvia del Carmen Rodríguez</i>	

INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE OPUNTIA FICUS INDICA PARA PROLONGAR SU VIDA POSTCOSECHA	533
<i>Silvia del Carmen Rodríguez, Diego Ricardo Gutiérrez, Ramiro Martín Casoliba</i>	

IMPACT OF THE DIET ON THE NUTRITIONAL COMPOSITION OF THE MEAT OF CHAROLAIS X NELORE CROSS STEERS OF BRAZIL	544
<i>A. Biolatto, A. Callegaro, J. S. Vittone, M. Lado, I. Brondani, D. Borchate, J. M. Cocco, S. Adams, J. Klein, A. F. Moura</i>	

HEALTH AND WELFARE

IN VIVO ANTI-INFLAMMATORY AND IN VITRO ANTI-OXIDANT ACTIVITIES OF THE RED (PSIDIUM CATTLEYANUM) AND YELLOW (P. CATTLEYANUM VAR. LUCIDUM HORT.) ARAÇÁ FRUITS	552
<i>María Rosana Ramírez, Miriam Apel, Amelia Henriques, José Ángel Zuanazzi</i>	

IMPACTO DE LA COCCIÓN SOBRE LOS VALORES DE TBARS EN CARNE DE POLLO ENRIQUECIDA CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 Y PROTEGIDA CON VITAMINA E	561
<i>Claudia Gallinger, Francisco Federico, Corina Bernigaud, Bernardo Iglesias, María Jesús Pagán Moreno, Élide Gómez</i>	

FORMULACIÓN DE UNA MINITORTA SABOR VAINILLA APTA PARA CELÍACOS	570
<i>Mirta Susana Velazque, Alexis Lionel Sosa, Mariana Jiménez Veuthey</i>	
PRODUCCIÓN DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS A PARTIR DE MANOPROTEÍNAS AISLADAS DE DIFERENTES ESPECIES DE LEVADURAS	581
<i>Pablo Spontón, Roque Spinelli, Silvina Drago, Georgina Tonarelli, Arturo Simonetta</i>	
RELACIÓN ENTRE LA FRECUENCIA DE CONSUMO Y LA PREFERENCIA DE ALIMENTOS AMARGOS	592
<i>Luciana León Bianchi, David García Burgos, María Clara Zamora</i>	
ANÁLISIS VALORATIVO DEL CONSUMO DE STEVIA EN DISTINTAS CONDICIONES BIOLÓGICAS Y ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS FORMULADOS CON ESTE EDULCORANTE	601
<i>Daniela Del Zotto, María Cristina Ciappini</i>	
ACTIVIDAD ANTITROMBÓTICA DE PROTEÍNAS DE AMARANTO SOMETIDAS A DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA	611
<i>Ana Clara Sabbione, Adriana Scilingo, María Cristina Añón</i>	
DESARROLLO DE UN QUESO FRESCO FUNCIONAL CON COLESTEROL REDUCIDO	622
<i>Sandra Lazzaroni, Micaela Galante, Yanina Pavón, Nora Sabbag, Patricia Risso, Valeria Boeris, Sergio Rozycki</i>	
ACEPTABILIDAD DE HORTALIZAS REGIONALES DE V GAMA	634
<i>Beatriz Gómez, Sabrina Lencina, Rosa Ábalos, Silvana Correa, María Brossard, Cristina Alfaro, Florencia Schargorodsky, Daniela Alcaraz, Bruno Vasconi</i>	
FORMULACIÓN DE BEBIDAS FUNCIONALES DIETÉTICAS SABORIZADAS A BASE DE YACÓN	645
<i>Carolina Antonella Paulino, Andrés Alberto Chavarri Altamirano, Antonio De Michelis, Mónica Roselva Ochoa</i>	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE DULCES DE CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE CASCAVEL, PARANÁ, BRASIL	656
<i>Renata Daniela Saldanha Nandi, Luciana Oliveira de Fariña, Fabiana André Falconi</i>	
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LECHE HUMANA PROCESADAS EN EL MUNICIPIO DE CASCAVEL, PARANÁ, BRASIL	664
<i>Kamilla Zabotti, Anelise Vieczorek, Poliana Becker, Luciana Oliveira de Fariña, Fabiana André Falconi</i>	
JAMS WITH IMPROVED ANTIOXIDANT PROPERTIES BY PARTIAL REPLACEMENT OF WHITE SUGAR BY NON-CENTRIFUGAL CANE SUGAR	670
<i>Lourdes Cervera, Lucía Seguí, Cristina Barrera, Noelia Betoret, Pedro Fito</i>	