

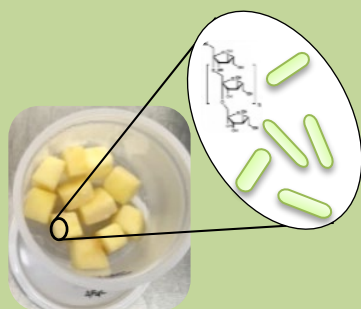
Convocatoria

Becas de Investigación UNMdP 2023

Estudiantes avanzados y graduados

(cierre inscripción 16/9/22)

PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES DE ORIGEN VEGETAL



RESUMEN

La mayoría de los alimentos comercializados que contienen microorganismos probióticos son de base láctea, sin embargo otras matrices alimentarias como frutas frescas y procesadas pueden actuar como vectores y requieren estudios específicos. Además, es creciente la demanda de alimentos funcionales 100% vegetal, aptos para dietas vegetarianas y veganas o para personas intolerantes a la lactosa o a la proteína láctea. La propuesta es estudiar el efecto de ingredientes prebióticos y probióticos incorporados en recubrimientos comestibles sobre diferentes atributos de calidad, inocuidad y vida útil de frutas mínimamente procesadas; de manera similar también podrían ser probados como ingredientes en jugos vegetales.



M. VICTORIA ALVAREZ (mvalvarez@fi.mdp.edu.ar)
MARÍA R. MOREIRA (moreira_maria@fi.mdp.edu.ar)

Grupo de Investigación en Ingeniería en Alimentos, INCITAA
DIQyA. Facultad de Ingeniería - UNMdP