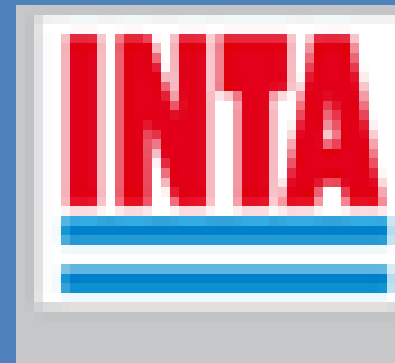




“Diseño de alimentos funcionales a base de cereales fermentados, uso de principios activos vegetales para la fortificación alimentaria y su implicancia nutricional”



LABINTEX Europe



Adriana Descalzo
UMR-Qualisud

Objetivo: diseño de alimentos funcionales para una alimentación durable.
La alimentación durable, incluye los conceptos de seguridad alimentaria (alimentos inocuos y de alta calidad nutricional), sustentabilidad (alimentos que sean producidos en una forma que considera el cuidado del medioambiente y son accesibles a toda la población) y que preservan la salud y la diversidad cultural.

LABINTEX-INTA, UMR-QUALISUD-CIRAD
73 rue Jean-François Breton
34398, Montpellier
descalzo.adriana@inta.gov.ar

En este aspecto el proyecto PCI ha conseguido productos con identidad territorial

■ **Producto tipo yogur vegetal (Alimentos Procesados Saludables)**, pone en valor un cereal de costo relativamente bajo, como el maíz, fermentado con bacterias benéficas para el organismo y con el agregado de compuestos bioactivos de origen natural como las vitaminas liposolubles y fitoesteroles. Este producto podría consumirse como tal, refrigerado o ser concentrado como Producto Alimentario Intermediario (PAI), a fin de ser agregado como un complemento funcional de otros alimentos (sopas, helados, cremas). El mejoramiento de este producto, su estabilidad y características nutricionales son objeto de estudio en el marco de una tesis doctoral (Magali Gies) de la Universidad de Montpellier (con beca de GAIA y Agreenium).



Alimento funcional a base de maíz de bajo contenido calórico y con antioxidantes



naturales, carotenoides y fitoesteroles, sin gluten

<http://inta.gov.ar/labintex>



■ **Dröewors de cerdo con agregado de antioxidantes naturales de *Moringa oleifera***, como preservante natural que extiende la vida útil del producto y reemplaza los aditivos sintéticos que se utilizan en la industria de chacinados. El desarrollo de este producto, su estabilidad y aceptabilidad son objeto de estudio en el marco de una tesis doctoral (Felicitas Mukumbo, proyecto PROTEA) de la Universidad de Fort Hare (Sudáfrica) con la UMR-Qualisud del CIRAD (Montpellier).



■ **Quesos funcionales con fitoesteroles y antioxidantes naturales**, parte del desarrollo metodológico de este producto que se encuentra en la fase comercial, fue optimizado en el marco del PCI entre el INTA y la UMR-Qualisud del CIRAD. Este producto se elaboró con una empresa PyME de la ciudad de Villa María, Córdoba, Argentina. Los estudios sobre la elaboración industrial y la caracterización del producto son objeto de una tesis doctoral (Sergio Rizzo, Universidad de Buenos Aires).



Queso tipo port salut bajo en grasas que aporta 2,2 g de fitoesteroles cada 60 g de porción diaria.



Otros productos conjuntos obtenidos a partir de la plataforma LABINTEX (Agroalimentos)

Formación de RRHH: 5 doctorandos, 2 post-doc, 2 maestrías, 3 pasantías, 1 investigador CONICET
Presentación y participación en proyectos con actividades complementarias al PCI: (8 otorgados, 2 en evaluación y 9 no otorgados)
Trabajos publicados: ● revistas indexadas: 10, en revisión 2 ● congresos y seminarios: 13 presentaciones ● patente: 1 ● premio: 1 mención en la edición 2016 del Premio Fundación ArgenINTA.
Red Internacional para proyecto H2020: 1



LABINTEX
Innovación en inserción internacional