

# Jornada “De la idea a la Transferencia”

## Vinculación en el área de alimentos





## Estabilidad de sistemas coloidales

Objetivo: estudiar formación y estabilidad de coloides alimentarios

Desarrollo y puesta a punto de técnicas

- tamaño de partícula/gota
- caracterización de coloides (geles, espumas, emulsiones)
- formación, estabilidad y vida útil

Evaluación de vida útil físico-química de leche para bebés



EMPRESA LÁCTEA



## Digestión de alimentos: rol de las sales biliares

- Objetivo: evaluar el efecto de la interacción de la matriz alimentaria con sales biliares sobre la modulación de la digestión de lípidos

Desarrollo de técnicas, protocolos de digestión *in vitro*

- interacción en solución en condiciones duodenales
- interacción a nivel interfacial
- reacción de lipólisis durante la digestión gastrointestinal
- solubilización micelar

Evaluación del potencial efecto hipocolesterolémico de polisacáridos debido a su unión *in vitro* con sales biliares

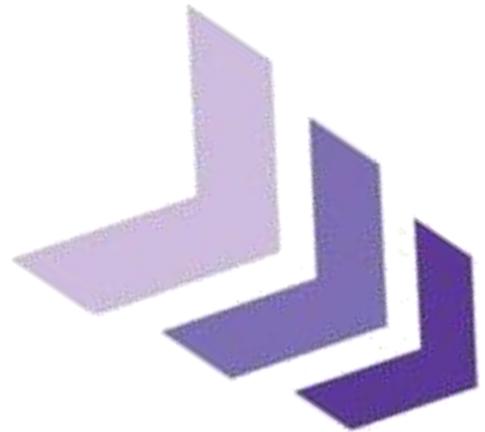
Caso 2



EMPRESA PRODUCTOS  
NUTRICIONALES



- Impulsar y fortalecer la integración del conocimiento y de los desarrollos tecnológicos y sociales vinculados a soluciones para el acceso a la alimentación y al agua segura
- Contribuir desde el sector científico-tecnológico a potenciar las acciones públicas que busquen revertir problemáticas como la malnutrición infantil, la emergencia alimentaria y la pobreza en todo el territorio nacional.



### Yogur Up

- Objetivo: desarrollar un yogur de alto valor nutricional y funcional destinado a personas que presenten dificultades para acceder a una alimentación adecuada



### Elaboración del yogur en planta piloto

- puesta a punto del proceso y formulación



### Agregado de fortificantes

- desarrollo de nanocarriers biocompatibles



### Evaluación microbiológica

- viabilidad bacterias lácticas
- vida útil



### Evaluación sensorial

- optimización del agregado de fortificantes



Laboratorio de preservadores en alimentos



Laboratorio de desarrollo de tecnologías de intervención asistidas para la preservación de alimentos



Laboratorios de biopolímeros, nanopartículas y coloides alimentarios

# Jornada “De la idea a la Transferencia”

## Vinculación en el área de alimentos

