LUIS ALBERTO PANIZZOLO MARTÍNEZ
Dr.

apanizzo@fq.edu.uy
Avenida General Flores 2124 - CP 11.800.
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Facultad de Química - Udelar
29242675

SNI
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías
Categorización actual: Nivel II (Activo)

Fecha de publicación: 26/07/2023
Última actualización: 15/05/2023

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800
País: Uruguay / Montevideo / Montevideo
Teléfono: (598) 29242675
Correo electrónico/Sitio Web: apanizzo@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (1997 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa: Modificación de proteínas por vía enzimática. Análisis de la relación estructura-funcionalidad de los productos de hidrólisis.
Tutor/es: María Cristina Añón
Obtención del título: 2005
Financiación:
Ministerio de Educación y Cultura / Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología , Uruguay
Palabras Clave: Química, Alimentos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

MAESTRÍA

(1993 - 1995)

Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España
Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización de queso tipo manchego salado por impregnación a vacío
Tutor/es: Amparo Chiralt
Obtención del título: 1995
Financiación:
Agencia Española de Cooperación Internacional , España
Palabras Clave: Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

GRADO

Bachiller en Química (1979 - 1986)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa:
Obtención del título: 1986
Palabras Clave: Química

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

Química Farmacéutica (1979 - 1989)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa:
Obtención del título: 1989
Palabras Clave: Química
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos (01/1998 - 01/1998)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
16 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Propiedades funcionales de proteínas (01/1996 - 01/1996)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
48 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Interpretación de espectros de masa (01/1996 - 01/1996)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
20 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Espectrometría de masa

Técnicas cromatográficas: G.C. (01/1996 - 01/1996)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
20 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Cromatografía de gases

Aplicaciones de las Enzimas en Tecnología de Alimentos. (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Valencia. , España
10 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Propiedades físicas de alimentos (01/1993 - 01/1993)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
32 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades físicas de alimentos

Conservación de Alimentos por Factores Combinados. (01/1992 - 01/1992)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de las Américas Puebla. , México
40 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación de alimentos

Identificación y Caracterización de Proteínas Alimentarias. (01/1992 - 01/1992)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
40 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

VI Curso Internacional de Estrategia y Planificación Alimentaria. (01/1991 - 01/1991)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. , España
360 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Geografía Económica y Social / Geografía Cultural y Económica / Política Alimentaria

Idiomas

Inglés

Entiende regular / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Areas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Química de Alimentos

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY

Área Química (PEDECIBA)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (09/2020 - a la fecha) Trabajo relevante

Grado 4 1 hora semanal

Colaborador (02/2009 - 08/2020)

Investigador Grado 3 1 hora semanal

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Maillard (02/2009 - a la fecha)

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.
7 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Química de Alimentos , Coordinador o Responsable
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Reacción de Maillard Proteínas lácteas Propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

EXTENSIÓN

Audiovisual: ¿Qué es la mayonesa? En Serie 3 de la serie de videos de divulgación científica ¿Qué es? (11/2014 - a la fecha)

PEDECIBA, Química
1 horas

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Integrante de la Comisión Coordinadora por PEDECIBA del ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal - PEDECIBA. (02/2016 - a la fecha)

PEDECIBA, PEDECIBA
1 horas

Coordinador general por PEDECIBA del ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal - PEDECIBA (02/2020 - 02/2022)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Divulgación de la Ciencia
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Físicas / Ciencias Físicas / Divulgación de la Ciencia
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias Biológicas / Divulgación de la Ciencia
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente / Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente / Divulgación Científica

Videoconferencia (Enseñanza Primaria): Basada en video ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (06/2021 - 06/2021)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia (Enseñanza Primaria): Basada en video ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (09/2020 - 09/2020)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia (Enseñanza Primaria): Basada en video ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA. (05/2020 - 05/2020)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia (Enseñanza Secundaria): Basada en video ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2020 - 05/2020)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Ciencia Gastronómica

Videoconferencia (Enseñanza Primaria): Basada en video ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (04/2020 - 04/2020)

4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2018 - 05/2018)

PEDECIBA, Química
4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2017 - 05/2017)

PEDECIBA, Química
4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2016 - 05/2016)

PEDECIBA, Área Química
4 horas

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (07/2015 - 07/2015)

PEDECIBA, Área Química
4 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Integrante de la Comisión de Seguimiento del proyecto Docentes Aprendiendo en Red (DAR). PEDECIBA Área Química (implementación) ? UNESCO (financiación). (03/2011 - 10/2012)

PEDECIBA Área Química
1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2016 - 02/2016)

Programa: Acortando Distancias. Docente orientado: Patricia Ortiz. Título: Elaboración de mayonesas con yema cocida.
6 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2015 - 03/2015)

Programa: Acortando Distancias ANII y PROCIENCIA (ANEP PEDECIBA). Docente orientado: Marina Bonaudi. Título: Influencia del pH en el desarrollo de pardeamiento enzimático en un sistema modelo lactosa-lisina.
5 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2014 - 03/2014)

Programa: Acortando Distancias ANII y PROCIENCIA (ANEP PEDECIBA). Docente orientado: Dámaris Blanco. Título: Influencia de la reacción de Maillard en la cebolla salteada.
5 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2016 - a la fecha) Trabajo relevante

40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2014 - 12/2015) Trabajo relevante

Docente 40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2001 - 12/2013)

Docente 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (05/1997 - 12/2000)

Docente 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (09/1993 - 04/1997)

Docente 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/1990 - 08/1993)

Docente 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/1990 - 12/1990)

Docente 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas). (01/2001 - a la fecha)

La línea Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) se subdivide en: . Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos: "Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática" y "Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales". . Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo: Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado. . Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas.
Mixta
7 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química., Química de Alimentos , Coordinador o Responsable
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MALDONADO, LAURA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE
Palabras clave: Propiedades funcionales Proteínas Proteínas de salvado arroz Proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. (01/2003 - a la fecha)

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas

lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.
Mixta
3 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos, Química de Alimentos , Coordinador o Responsable
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Reacción de Maillard Proteínas lácteas Propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Química de la reacción de Maillard (01/2001 - a la fecha)

En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tales como dulce de leche y miel. Se llevan adelante los trabajos: Estudio de la reacción de Maillard en dulce de leche y Desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel.
Mixta
7 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química., Química de Alimentos , Coordinador o Responsable
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE
Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche Miel
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Estudio de la composición de oligosacáridos, vitaminas, elementos indispensables y elementos potencialmente tóxicos en leche donada al Banco de Leche Humana - Centro Hospitalario Pereira Rossell. (04/2020 - a la fecha)

La leche materna humana ofrece la mejor nutrición fisiológica al recién nacido, ya que proporciona todos los nutrimentos necesarios para el desarrollo óptimo del lactante. Los resultados de metaanálisis realizados recientemente ponen de manifiesto los efectos beneficiosos de la lactancia materna en la salud infantil a corto plazo por la disminución de la morbilidad y la mortalidad infantil. Dado el fuerte impacto de la leche materna en la salud infantil, la OMS recomienda la práctica de la lactancia materna exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y luego usar la leche materna como un complemento a los alimentos sólidos durante al menos un año. Durante el amamantamiento no solamente es necesario que el aporte energético y proteico sea el adecuado, si no también considerar el aporte de minerales, vitaminas y componentes bioactivos, como los oligosacáridos presentes en la leche humana, que también inciden marcadamente en un desarrollo saludable del neonato. Una de lascaracterísticas más llamativas de la leche materna esla diversidad y abundancia de glicanos complejos queincluyen oligosacáridos de leche humana libres y formando parte de glucoproteínas, glucopéptidos y glicolípidos. Más llamativo aún es que estas diversas estructuras de glucanos no son digeribles para el bebé y pueden llegar al intestino grueso; y a menudo se pueden encontrar en las heces. Estos diversos glicanos de la leche cumplen muchas funciones, incluida la protección y el desarrollo, que van desde el enriquecimiento selectivo de las bifidobacterias intestinales; bacterias, virus y toxinas que se unen profilácticamente; promoviendo el sistema inmune; y mejorando la función de barrera epitelial intestinal. Es frecuente que las madres de bebes prematuros y hospitalizados tengan una disponibilidad limitada de leche por diversas circunstancias, en estos casos se recomienda la alimentación con leche donada por otra madre pero procesada en Bancos de Leche Humana (BLH) y ello permite cubrir las necesidades nutricionales de esos bebes. En Montevideo, y otros lugares del país, esta población de niños es asistida por el Banco de Leche Humana del Centro Hospitalario Pereira Rossell (BLH-CHPR) que funciona desde el año 2003. La leche donada es pasteurizada y sometida a controles microbiológicos, organolépticos y fisicoquímicos en el Laboratorio del BLH-CHPR, esta caracterización permite evaluar el aporte de energía suministrado y adecuarlo a las necesidades de cada niño. Pero no solamente es necesario que el aporte energético y proteico sea el adecuado, si no también considerar el aporte de minerales, vitaminas y componentes bioactivos que también inciden marcadamente en un desarrollo saludable del neonato. La leche donada es pasteurizada para eliminar los microorganismos patógenos. Si bien hay consenso en los beneficios de alimentación con leche donada el procesamiento conlleva cierto grado de pérdidas de actividad de algunos de sus componentes. El perfil cuali-cuantitativo de la composición de la leche varía con el período de lactancia, por ello también resulta importante evaluar la composición en calostro, leche de transición y leche madura de todos los componentes a investigar en esta propuesta.

10 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , Área de Química de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: PANIZZOLO, LUIS , I. MACHADO , RODRÍGUEZ, A. , FERREIRA, F. , DONANGELO, C.M , J Santander , PUYOL A. , FAZIO, L , HERNANDEZ A. , Rojas, Foción
Palabras clave: Leche materna Vitaminas Oligosac?ridos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Química de Alimentos

Estrategias para reducir el contenido graso en salsas tipo mayonesa. (04/2021 - a la fecha)

En el presente proyecto se busca mediante la utilización de diferentes estrategias, formular mayonesas reducidas en grasas de tal forma de que éstas tengan propiedades fisicoquímicas y sensoriales similares a las comerciales, pero que contengan menor cantidad de aceite y en lo posible con el agregado de fibra alimentaria. De esta manera, se estará disminuyendo el consumo de grasa de la población por medio de este alimento de consumo masivo y en consecuencia reduciendo la incidencia de las enfermedades no transmisibles. Las estrategias que se utilizarán se basan en la formación de emulsiones simples y dobles. A las mayonesas y aderezos obtenidos, se los comparará con los que se encuentran en plaza en cuanto a sus propiedades fisicoquímicas como ser propiedades reológicas, comportamiento de flujo y color. Además, se buscará obtener una buena estabilidad, para que, durante la vida de anaquel, no sufran procesos de desestabilización perceptibles (desestabilización de la emulsión y enranciamiento). Se harán estudios con consumidores para evaluar la aceptación de los mismos.
5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C (Responsable) , VIEITEZ, I. , BONIFACINO, C. , Miguel Amarillo , BUDELLI E. , Garmendia, G. , RODRÍGUEZ, A. , Palazolo, Gonzalo
Palabras clave: Mayonesa emulsiones simples emulsiones dobles
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío (03/2018 - 02/2020)

Sous vide, francés para ?bajo vacío?, se define como la cocción de materiales crudos o semi-cocidos, envasados bajo vacío en bolsas termoestables, en condiciones controladas de temperatura y tiempo. El método difiere de los métodos de cocción clásicos en cuanto a las temperaturas utilizadas (generalmente por debajo de los 100ºC) y a los tiempos de cocción (usualmente mayores que la cocción tradicional, pudiendo llegar hasta 48 horas). La cocción en tratamientos LTLT (low temperature-long time) ofrece la posibilidad de alargar la vida útil de los productos, y a su vez preservar las características sensoriales y las propiedades nutricionales de los alimentos. De particular interés son los efectos que el tratamiento sous vide tiene sobre la textura de las carnes, ya que la desnaturalización causada por la aplicación de calor lleva al acortamiento de las fibras, la agregación y gelificación de las proteínas sarcoplásmicas ymiofibrilares y la contracción y solubilización de las proteínas del tejido conectivo, dando lugar así a un producto más suave y con una texturamás agradable y uniforme que los métodos tradicionales de cocción. Los estudios realizados hasta la fecha en carne vacuna han trabajado con cortes a partir del músculo semitendinoso y de los músculos longissimus dorsi y pectoralis, faltando información sobre los tiempos y temperaturas necesarias para lograr tiernizar cortes considerados más duros y económicos en los que no se pueden aplicar métodos cortos de cocción. En este proyecto se plantea estudiar las combinaciones tiempo-temperatura adecuadas para tiernizar cortes de carne de poco consumo directo y de bajo precio, seleccionando la combinación que provea una textura similar a la

de un corte de referencia, con el fin de obtener un producto ready-to-eat inocuo. También se planifica estudiar la utilización de materias primas naturales que contengan enzimas proteolíticas (por maceración previa a la cocción al vacío), como unaforma de favorecer la tiernización y disminuir el tiempo de cocción delas carnes. Este proyecto permitirá consolidar una nueva línea de investigación del Departamento de Alimentos de Facultad de Química,a través de la formación de recursos humanos académicos,generación de conocimientos en las temáticas involucradas y en la difusión del conocimiento generado, el que podrá ser volcado en las carreras y cursos dictados por los investigadores de todos los grupos participantes. Los resultados de éste proyecto serán la base para que se desarrollen, a partir de los cortes de carnes estudiados, platos gourmet para su comercialización en nuestro mercado utilizando cortes de carne económicos y de baja o nula comercialización. La practicidad de tener un trozo de carne de alta calidad sensorial y ya cocido en el refrigerador, que solamente haya que calentarlo brevemente (en microondas, baño de agua, sartén, etc.) para poder consumirlo, impactará en el mercado como un producto innovador. El desarrollo de un producto en base a cortes de carne de bajo precio permitirá acceder a la población de menores ingresos a una fuente deproteínas tradicional para nuestro país, a través de un producto apetecible y de buena calidad sensorial.
10 horas semanales
Facultad de Química. UdelaR , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GáMBARO, ADRIANA (Responsable) , ALDROVANDI, ARIEL , BARRIOS, SOFíA , GARMENDIA, GABRIELA , MARTíNEZ MONZó, JAVIER , HODOS, NATALIA , Gago, Cintia
Palabras clave: Carne Cocción a vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Evaluación del contenido de oligoelementos en carne vacuna y su correlación con el tipo de alimentación animal y el punto de (03/2018 - 02/2020)

Proyecto CSIC Vinculación con Sector Productivo Modalidad 2 Los organismos vivos, necesitan de elementos inorgánicos para su supervivencia, en condiciones saludables. Entre las diferentes definiciones de elemento esencial, consideraremos aquella cuya ausencia o defecto produce disturbios los cuales se revierten una vez incorporados. La carne constituye una importante fuente de proteínas de alto valor biológico, proporcionando todos los aminoácidos indispensables, fundamentales para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de las funciones vitales que permitirían un adecuado bienestar y salud. La carne es también una excelente fuente de micronutrientes (vitaminas, minerales y oligoelementos), que a menudo son limitantes en la dieta, como la vitamina A, hierro, zinc y otros compuestos bioactivos. Uno de los objetivos de esta propuesta será evaluar los porcentajes de retención de Cu, Fe, Zn, Mn, Mo Ni y Se de la carne al someterse a dos puntos diferentes de cocción y se realizará la determinación cualitativa de hierro-hemo para verificar si hay una disminución de esta especie al pasar de carne cruda a carne cocida. Se contará con la colaboración de un Chef. Por otra parte, se evaluará si el contenido de oligoelementos de la carne vacuna está relacionado con el tipo de alimentación en la terminación del animal (pastura o grano). Para ello el INAC proporcionará muestras de carne de ambos sistemas de terminación y muestras del alimento recibido por los animales correspondientes. Se analizará el contenido de oligoelementos y se compararán éstos entre sistemas de alimentación en carne y si las posibles diferencias se pueden explicar por el contenido de oligoelementos de la alimentación recibida. La correspondencia entre la carne y sistema de alimentación será realizada mediante el uso del Sistemas Nacional de Identificación Ganadera que garantiza la trazabilidad del proceso. También INAC tiene programas como Uruguay Natural-Parrilla Gourmet que se promocionan en el sitio web del instituto (https://www.inac.gub.uy/), en este programa se podría incluir consejos sobre cocción en relación a mantener las propiedades nutricionales a partir de los resultados de este proyecto. La información que se Sistema Nacional de Investigadores Sistema Nacional de Investigadores obtendrá del trabajo derivado de esta propuesta ha sido considerando de interés para INAC y por lo tanto para el sector cárnico del país y a la población en general se proporcionarán nuevos datos sobre el valor nutricional de un alimento de consumo elevado en nuestro país y sus formas de consumo generando nuevo conocimiento en relación a algunos oligoelementos. De encontrarse atributos nutricionales destacados de la carne producida bajo nuestros sistemas productivos, éstos podrían ser utilizados como factor de diferenciación y promoción frente a la competencia internacional. En el área académica se desarrollarán métodos

analíticos novedosos y en acuerdo con los principios de la Química Verde.
4 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Facultad de Química, UdelaR
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Doctorado:2
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: PISTóN, MARIELA (Responsable) , BUHL, VALERY , TISSOT, FLORENCIA , IAQUINTA, FIORELLA , BELLUZZI, MARCELO , CERMINARA, MARCELO , Suárez, Analía
Palabras clave: oligoelementos elementos traza carne bovina calidad de la carne
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Preparación de muestras y determinación de elementos traza

Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables (01/2015 - 12/2018)

La actividad rural implica la generación de residuos que generalmente se desechan de la manera más fácil y al menor costo. Por eso en su mayor parte se emplean como relleno de terrenos, para compostaje o se recuperan como alimento para ganado. Se requieren esfuerzos intensivos para recuperar de ellos principios activos de importancia económica para industrias alimentarias, farmacéuticas y cosméticas, de manera accesible. El objetivo de la Red es aportar al desarrollo sustentable de comunidades y establecimientos rurales productoras de lácteos y frutihortícolas, brindando las herramientas que permitan la recuperación de principios bioactivos y la utilización integral de residuos. -Se identificarán principios a recuperar de los desechos lácteos y frutihotícolas de regiones desérticas. Los mismos se emplearán para aumentar la funcionalidad de alimentos a través de: a) presentar poder antioxidante b) aumentar valor nutritivo c) sustituir ingredientes sintéticos y/o d) ofrecer actividades que favorezcan el mantenimiento de la salud, con la premisa de promover una nutrición óptima. Estos estudios suponen una revalorización de desechos y disminución de los residuos y su tratamiento. Ello permite diminuir el costo total del proceso y aumentar la sustentabilidad del medio ambiente, a la vez que se favorece el desarrollo de zonas económicamnete vulnerables.
3 horas semanales
Facultad de Química, UdelaR , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
CYTED, España, Apoyo financiero
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , BUERA, PILAR (Responsable) , FERREIRA, FERNANDO , VILARÓ, PILAR , FERNÁNDEZ, ADRIANA
Palabras clave: Subproductos lácteos Subproductos frutohortícolas Recursos autóctonos Alimentos funcionales Desarrollo económico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Fortificación de la leche materna en base a proteínas de leche donada al Banco de Leche Humana: un camino hacia la excelencia en la nutrición del recién nacido prematuro. (06/2016 - 05/2018)

El aporte óptimo de proteínas en términos de cantidad y calidad condicionan la salud del recién nacido prematuro de muy bajo peso; sus exigentes demandas nutricionales requieren de la fortificación de leche materna ó donada en Banco de Leche Humana (BLH) con preparados comerciales elaborados con proteínas heterólogas, que tienen inconvenientes y limitaciones en relación al perfil aminoacídico y carece de componentes bioactivos. Este proyecto plantea como objetivo la producción de una fracción liofilizada de leche humana madura como única fuente de proteínas para fortificar la leche adminstrada al recién nacido hospitalizado (de la propia madre o procesada en el BLH). El actor central para llevar a la práctica este objetivo es el NLH, cuya función primaria es promover la lactancia y suministrar leche pasteurizada para los recién nacidos

prematuros. Un objetivo considerado a nivel mundial es lograr que los BLH suministren los complementos para fortificar la leche donada o materna, producidos en base exclusiva a proteínas humanas. Se estudiarán los aspectos fisicoquímicos vinculados a la estabilidad del concentrado y de la leche fortificada en las condiciones de su uso potencial en los servicios de neonatología y se valorarán los aportes de componentes inmunológicos. El proyecto propone un trabajo colaborativo entre grupos académicos con perfiles complementarios de especialización (fisicoquímica de proteínas y aspectos inmunoloógicos de la leche humana, pertenecientes al Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Cátedra de Inmunología, de Udelar) y el BLH como actor central que representa a la población beneficiaria. Las instituciones proponentes tienen un historial consolidado de trabajo colaborativo que le da fortaleza a la propuesta.
5 horas semanales
Facultad de Ciencias y Facultad de Química, UdelaR , Cátedra de Inmunología y Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimen
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LÓPEZ, TOMÁS , RODRÍGUEZ, ANALÍA , HERNÁNDEZ, ANA (Responsable) , PUYOL, ARTURO , FAZIO, LAURA , RODRíGUEZ, CLAUDIO , MALANGA, ANTONIO
Palabras clave: Leche humana Nutrición Recién nacidos prematuros
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Ciencia de Alimentos

Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades funcionales. (11/2015 - 10/2017)

En el presente trabajo se obtendrán concentrados proteicos a partir de salvado de arroz y por medio de técnicas novedosas como pueden ser los tratamientos con ultrasonido y enzimático, aplicados tanto por separado como combinados sobre los mismos, se buscará obtener diferentes fracciones con diferentes propiedades funcionales como ser la de retención de agua, espesantes, propiedades espumantes y emulsionantes. Las fracciones se caracterizarán y se estudiarán las propiedades interfaciales de los concentrados obtenidos para poder realizar una correlación entre las características estructurales de las proteínas componentes del aislado, las propiedades interfaciales y las propiedades funcionales. Esto le dará un nuevo enfoque a los conocimientos que ya se tienen sobre las propiedades de las proteínas de salvado de arroz, para en una etapa posterior poder evaluar su aplicabilidad como ingredientes alimentarios.
5 horas semanales
Facultad de Química - UdelaR , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA (Responsable) , WAGNER, JORGE , CABEZAS, DARíO , PALAZOLO, GONZALO , BONIFACINO. CARLA , FRANCO-FRAGUAS, EUGENIA
Palabras clave: Espuma Emulsión Arroz Proteínas de salvado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

De la bioprospección a la biorrefinería: Desarrollo de estrategias para la valorización de la flora arbórea nativa del Uruguay. (12/2013 - 12/2016)

La búsqueda de vías para la implementación de la bioeconomía y de la economía verde a nivel mundial ha puesto de manifiesto la importancia estratégica de la obtención de productos alternativos en diferentes ramas de la industria. Uno de sus pilares es la apuesta al cambio progresivo de la industria tradicional de altos costos en recursos naturales y materias primas hacia una industria sostenible, intensiva en usos del conocimiento y orientada al diseño de procesos altamente eficientes y a la obtención de productos con cada vez más valor agregado. Esta transición

implica la creación de condiciones propicias al fomento de la innovación en las actividades industriales y en los sistemas de producción para el cumplimiento estricto con todos los requerimientos ambientales y de bioseguridad. En este contexto, los recursos naturales de los bosques, y más específicamente su biodiversidad, han cobrado un papel clave La obtención de productos alternativos derivados de los recursos naturales de los bosques y más específicamente de su biodiversidad adquiere un papel estratégico en diferentes ramas de la industria. Los biomateriales, los bioprocesos, las biofábricas y las biorrefinerías son hoy en día los principales objetivos y ejes de cambio en los departamentos de I&D de empresas forestales líderes en sus rubros a nivel nacional e internacional (Arbogen, Stora Enso, Weyerhaeuser, etc.). Estas tendencias se ven también reflejadas en el mundo académico (CSIRO, ENSIS, INRA etc.) donde han proliferado en los últimos años grupos de estudios e investigación en estas temáticas. En Uruguay, el monte nativo representa el 44% de la superficie forestada del país, superando levemente las plantaciones actuales con Eucalyptus (40%). Sin embargo, el aprovechamiento de la flora arbórea nativa se ha limitado, hasta ahora, a la simple extracción de productos maderos convencionales. La obtención de biomateriales, asociados a metabolitos secundarios (taninos, polifenoles, resinas, gomas, glicósidos, fitosteroles, etc.) de esta flora, abre campos de investigación e innovación viables desde diferentes perspectivas que han sido identificados como de muy alto impacto por el Gabinete Productivo y el Consejo Sectorial de la Madera: -Los metabolitos secundarios, sintetizados en bajos volúmenes, constituyen productos de alto valor agregado en diferentes procesos industriales. -Su existencia es reportada en la flora arbórea del Uruguay. -El uso de biomateriales cobra alta prioridad en escenarios de manejo sustentable de los recursos naturales y de búsqueda de vías de implementación de bioeconomía y de economía verde. Este proyecto apunta a la identificación y obtención de metabolitos secundarios de especies arbóreas nativas, como insumos para la innovación en biomateriales de generación avanzada, a través de estudios biológicos, químicos, bioquímicos y biotecnológicos. Se prevé la identificación de los posibles cuellos de botellas científicos y tecnológicos para su producción a escala, así como el desarrollo de alternativas tecnológicas y de procesos para su producción a escala banco. La ejecución del presente proyecto, en colaboración con el PDU de Química de Tacuarembó permitirá, la generación de la información de base, así como el establecimiento de los recursos materiales y humanos necesarios para continuar con el desarrollo futuro de esta línea conjunta de trabajo.
2 horas semanales
Centro Universitario de Tacuarembó , Espacio de Ciencia y Tecnología Química
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
INIA, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: BENNADJI, ZOHRA (Responsable) , FERREIRA, FERNANDO , NEBEL, JUAN PABLO , ZAKIA, MARÍA JOSÉ , DOMÍNGUEZ, GILBERTO , FETT-NETTO, ARTHUR , GARCÍA, HUMBERTO , ACOSTA, ADALMIS , MENÉNDEZ, PILAR , SOULÉ, SILVIA
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Silvicultura /

Recuperação de proteinas do soro de leite e aplicação em produtos alimentícios com propriedades funcionais (01/2014 - 12/2016)

El objetivo central de este proyecto es la concentración y fraccionamiento de proteínas de suero de leche a través de la tecnología de separación por membrana, la purificación y caracterización de las fracciones y la posterior aplicación de la proteína concentrada y/o aislada en el desarrollo de productos alimenticios. Los objetivos específicos se subdividen en dos pasos: A) Concentración, fraccionamiento, purificación y caracterización de fracciones de suero de leche, en esta etapa es que tendremos participación en la evaluación de las propiedades funcionales. B) Aplicación de los concentrados y/o aislados de proteínas en productos alimenticios como ser bebidas lácteas fermentadas, yogures y helados.
2 horas semanales
Facultad de Química - UdelaR , Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Conselho Nacional de Desenvovimento Científico e Tecnológico , Brasil, Apoyo financiero
Equipo: ALEJANDRA MEDRANO , ABIRACHED, CECILIA , VALDUGA, EUNICE (Responsable) , STEFFENS, JULIANA , CONCÓRDIA, MERCEDES , SÁVIO, JULIANA , STEFFENS, CLARICE , ZENI, JAMILE
Palabras clave: Propiedades funcionales Proteínas Suero de leche
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Desarrollo de un plato preparado utilizando cocción a vacío (10/2015 - 12/2016)

Desarrollo de un plato preparado utilizando cocción a vacío financiado en la convocatoria Apoyo a Prototipos de Potencial Innovador de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII).
2 horas semanales
Facultad de Química - UdelaR , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GAMBARO, ADRIANA (Responsable) , ZETTA, DANIEL (Responsable) , ELLIS, ANA CLAUDIA
Palabras clave: Sous Vide Plato preparado Carne

Nutrición del recién nacido: hacia la optimización de las propiedades inmunológicas de la leche donada en Bancos de leche humana. (04/2013 - 03/2015)

Evaluación y caracterización de las propiedades inmunológicas de la leche materna donada en el Banco de Leche Humana del Centro Hospitalario Pereira-Rossell como forma de complementar la estimación del aporte calórico de la misma. Asi mismo se propone investigar la presencia de anticuerpos contra antígenos de virus respiratorios como el virus respiratorio sincitial para ampliar el análisis.
1 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Desarrollo
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: HERNÁNDEZ, ANA (Responsable) , PUYOL, ARTURO , FRABASILE, SANDRA , MEDRANO, ALEJANDRA
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Inmunología /

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos. (03/2013 - 02/2015)

2 horas semanales
Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites
Desarrollo
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: VIEITEZ, IGNACIO (Responsable) , GROMPONE, MARÍA ANTONIA , IRIGARAY, BRUNO , GAMBARO, ADRIANA , MIRABALLES, MARCELO , LEMA, PATRICIA , BUDELLI, ELIANA
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en elaboración de dulce de leche. (04/2011 - 03/2013)

El Dulce de Leche (DDL), es un producto alimenticio ampliamente producido y comercializado principalmente en Argentina, Brasil y Uruguay, entre otros. Los compuestos que se forman por el desarrollo de la reacción de Maillard durante la elaboración del DDL, son muy importantes en las características y la aceptabilidad del dicho alimento. El estudio de estos compuestos, no ha tenido aún un gran desarrollo y en particular no se han realizado estudios a escala piloto como se propone en este proyecto. Estudiar la evolución de la Reacción de Maillard durante el proceso de elaboración del DDL permitirá tener una mejor comprensión de la influencia de las principales variables de elaboración sobre las características y propiedades de este alimento y por tanto disponer de información para mejorar el control y la calidad final del producto. Realizar este estudio en escala piloto, permitirá obtener resultados más prácticos, y efectivos, y representativos del avance de la reacción de Maillard en el proceso de elaboración de DDL. El color en el DDL es uno de los factores fundamentales en la calidad del producto. Conocer la influencia de variables del

proceso de elaboración en el desarrollo de color determinará cuales de esas variables son preponderantes en el color del producto final y cuales serían los principales instrumentos de control necesarios en los equipos para tener un mayor y mejor control en el desarrollo de color. En particular la temperatura es un parámetro importante para controlar la reacción de Maillard, ya que influye intensa y sustantivamente en su cinética y por tanto también, en especial, en el color de DDL. Con el presente proyecto se espera conocer en que grado influyen las variables en estudio en el color del producto final y cómo lograr controlarlo en un proceso. En particular el control de la temperatura es una cuestión interesante que permitiría realizar cambios en la producción que podrían repercutir tanto en aspectos de la calidad del dulce de leche como en el gasto de energía durante su elaboración. La aplicabilidad de dicha información estará en un mejor control en el proceso de elaboración y de la calidad del producto final.
5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA, PATRICIA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE
Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Obtención de compuestos bioactivos de subproductos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y salud. (01/2012 - 12/2012)

Las investigaciones a realizar contribuirán a la sostenibilidad ambiental. Se pretende impulsar una industria incipiente en el país socio la producción de ingredientes y alimentos funcionales mediante el reciclaje de sub-productos de la industria agroalimentaria. Esta industria ha demostrado ser rentable y de interés en el mundo desarrollado. El vertido de sub-productos agrialimentarios causa problemas medio ambientales y necesita para su gestión de recursos económicos. Por tanto, su reciclaje les aporta un alto valor añadido. Las materias primas objeto de estudio serán sub-productos de origen vegetal y principalmente, cereales de alto consumo en el país socio como es el arroz. Se obtendrán a partir de ellos extractos bioactivos empleando técnicas de extracción respetuosas con el medio ambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la edad. El enfoque de la propuesta es multidisciplinar y requiere de equipo de investigación altamente cualificado para poder alcanzar los objetivos en el tiempo previsto. Intervendrán especialistas en técnicas analíticas avanzadas foodomic, tecnólogos de los alimentos, bioquímicos y microbiólogos. Los especialistas del equipo español poseen ya experiencia en el campo de la investigación que se propone. El desarrollo del proyecto de investigación permitirá obtener la base científica necesaria para estimular el interés de los empresarios del sector alimentario en el país socio y de los consumidores autóctonos por los suplementos alimentarios y los alimentos funcionales. Se realizarán en el marco de este proyecto también jornadas para la difusión del interés actual por los alimentos e ingredientes funcionales en todo el mundo, dirigidas al público en general y a los productores de alimentos del país socio. Para lograr tanto los objetivos formativos como de investigación que nos hemos propuesto se requiere de financiación para cubrir gastos de movilidad, estudios (becas), material fungible y material inventariable. Ambas partes ya han mostrado su interés en el desarrollo de la colaboración que se propone mediante la firma de un convenio institucional, que ya se encuentra en vigor, cuyo interés se ha ratificado con la extensión de sendas cartas de aval por los representantes legales de los centros involucrados en la acción cooperativa.
5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo
En Marcha
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: ALEJANDRA MEDRANO , MARÍA DOLORES DEL CASTILLO (Responsable) , ABIRACHED, CECILIA , MIGUEL HERRERO , ELENA IBÁÑEZ , CRISTINA MOLINA-ROSELL , FRANCISCO MORALES , ALEJANDRO CIFUENTES , ADOLFO MARTÍNEZ , SONIA COZZANO , PAOLA DÍAZ , HERNÁNDEZ, ANA , PABLO CABRAL , LATORRE,KARINA , LAURA MALDONADO
Palabras clave: péptidos bioactivos
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Desarrollo de tecnologías para aumentar la eficiencia en Cosecha- Poscosecha y que contribuyan a la calidad de exportación de arándanos frescos. (10/2010 - 09/2012)

La demanda de arándanos ha experimentado en los últimos años un aumento significativo en Norteamérica, Europa y Japón, lo cual genera una excelente oportunidad, para países del hemisferio Sur como Uruguay, permitiéndole mantener una oferta de contra estación. En nuestro país el rápido crecimiento del cultivo, tanto en superficie como en importancia económica, probablemente ha sido el principal factor para que las respuesta a nivel de la investigación, no hayan acompañado ese crecimiento y se vio reflejado en una disminución de los volúmenes exportables por problemas de poscosecha. Dado la relevancia económica actual de las pérdidas y la necesidad de su reducción, este proyecto propone desarrollar y validar herramientas tecnológicas para reducir las pérdidas de poscosecha. Esto se logrará mediante investigación, desarrollo y transferencia de tecnologías que permitan realizar un manejo más eficiente de los arandanos en la cosecha (determinación de momento óptimo de cosecha), poscosecha y transporte, donde se trabajará en mejorar las condiciones de almacenamiento (atmósfera modificada vs convencional). Además de estas actividades el proyecto propone realizar una caracterización del valor nutracéutico y evaluaciones sensoriales con consumidores y utilizarlos como parámetros de calidad y diferenciación de los arándanos uruguayos. Estas actividades permitirán a Uruguay posicionarse en el mercado mundial no solo como un proveedor de arándanos, sino también como un proveedor de frutos diferenciados, tratados con el concepto de ?calidad total? y con posibilidades de implementar programas de trazabilidad de los mismos. De esta manera el país se enmarcará en la tendencia mundial de ofrecer productos con características de calidad específica para satisfacer una demanda cada vez más exigente. Una mejor y mayor oferta tecnológica, permitirá mejorar las posibilidades de manejo de arandanos por parte de productores, exportadores y la agro-industria aumentando la competitividad del sector.
5 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Equipo: MALDONADO, LAURA , FEIPPE, ALICIA (Responsable) , IBÁÑEZ SILVA, FACUNDO , LADO LINDNER, JOANNA , MARTÍNEZ BORCHE, ROSANA ELIZABETH , SORIA BARAIBAR, JORGE , VODANOVICH CARDOZO, MARÍA VIRGINIA , CALISTRO PERUCHENA, ANA PAULA , KARINA LATORRE
Palabras clave: arándano calidad cosecha -poscosecha almacenamiento-transporte
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Poscocecha
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Componentes alimentarios

Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales. (04/2009 - 03/2011)

En el presente proyecto se pretende obtener aislados de proteínas de salvado de arroz y realizar el estudio de sus propiedades funcionales y a su vez evaluar su uso tecnológico. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se estudiará cuales son las mejores condiciones de extracción de modo de obtener los aislados con mayor rendimiento, se analizaran las características estructurales de las proteínas de salvado de arroz (tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad superficial), se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones, formación y estabilidad de espumas) y se comparará dichas propiedades con las de otros aislados de proteínas comerciales. Se ha seleccionado las proteínas de salvado de arroz como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, su probable amplio espectro de propiedades funcionales y el hecho que el salvado de arroz es un producto abundante en Uruguay. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.
8 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Especialización:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , MALDONADO, LAURA , ROCHA, PAULA , ABIRACHED, CECILIA , KARINA LATORRE
Palabras clave: Propiedades funcionales proteínas salvado de arrroz
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea. (04/2009 - 03/2011)

Debido a su tamaño sub-celular/sub-micro las nanopartículas son capaces de transportar compuestos bioactivos y atravesar barreras mucosas. Sin embargo su uso como sistemas de entrega de compuestos activos en la industria alimentaria es limitado. En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporarlos a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto. Diferentes estrategias serán ensayadas: aproximaciones bottom-up (ensamblaje modificando propiedades fisicoquímicas como el pH, fuerza iónica, temperatura, etc.) y top-down (reducción del tamaño mediante procesos físicos). Para el enfoque top-down se ha seleccionado la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UHPH). Esta tecnología permitirá ensayar la adhesión o encapsulación de principios activos seleccionados a las proteínas lácteas. La aproximación « top-down » será también prevista para la preparación de emulsiones. La UHPH permitirá generar nano-gotas que puedan vehiculizar los principios activos seleccionados. A continuación se caracterizarán los vehículos generados para las condiciones de operación elegidas (concentraciones relativas de cada uno de los sistemas, pH, condiciones de presurización dinámica: nivel de presión, temperatura). Será necesario evaluar la cantidad de compuesto bioactivo retenido así como el comportamiento de las proteínas lácteas en la interfase aceite-agua. Finalmente se estudiará la viabilidad de su uso dentro de sistemas o matrices lácteas. Se efectuarán ensayos de análisis sensorial y caracterización reológica.
5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , LEMA, PATRICIA , LÓPEZ, TOMÁS (Responsable) , MOMBRÚ, ÁLVARO , CABRAL, PABLO , FACCIO, RICARDO , PARDO, HELENA
Palabras clave: Proteínas lácteas nanovehículos compuestos bioactivos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Componentes alimentarios

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja. (11/2007 - 04/2009)

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja y realizar el estudio de especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizaran las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (capacidad de espumado) y otras que dependen del tamaño y conformación de la molécula como la viscosidad de soluciones realizadas con las proteínas fraccionadas por precipitación isoeléctrica. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.
8 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA (Responsable) , ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Propiedades funcionales proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas glicinina y conglicinina de semilla de soja. (04/2007 - 03/2009)

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja para obtener la glicinina y la β-conglicinina y realizar el estudio de especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizaran las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones). Paralelamente se analizará el efecto de la incorporación de alginato a la glicinina, la β-conglicinina y al aislado proteico de soja. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.
7 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Propiedades funcionales Glicinina Conglicinina
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital (06/2007 - 12/2008)

Uno de los 8 proyectos financados por el Programa Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos: Adquisición de Equipamiento o Software no Disponible en el País.
2 horas semanales
Universidad de la República , Carrera Ingeniería de Alimentos
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, PATRICIA (Responsable) , ARES, G. , BOLOGNA, A. , GIMÉNEZ, ANA , LAREO, CLAUDIA , MARTÍNEZ, JORGE , GROMPONE, ANTONIA , NEGREIRA, C.

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas (01/2006 - 12/2007)

Las proteínas lácteas, proteínas del suero y caseínas, son utilizadas por sus propiedades funcionales en la elaboración de diversos alimentos. La glicosilación de los grupos amino de las proteínas a través de su unión covalente con grupos carbonilos de azúcares reductores, mediante la conocida Reacción de Maillard, aparece como un modo eficaz de modificar sus propiedades funcionales y la actividad biológica. Esto se debe a cambios físicos y químicas como son el tamaño, la forma, la composición, la carga neta y la distribución de cargas, la relación hidrofobicidad/hidrofilicidad, las estructuras secundarias, terciarias y cuaternarias, la flexibilidad o rigidez molecular y la capacidad de interactuar con otros componentes del alimento. Además a diferencia de otros métodos de modificación de proteínas no requiere el uso de aditivos químicos que podrían suponer un problema en la alimentación. En el presente proyecto se pretende desarrollar distintos compuestos originados por la unión de carbohidratos con proteínas de suero lácteo vía reacción de Maillard, con el fin de poder utilizarlos como ingredientes funcionales en alimentación. Se espera que presenten

una mejora de las propiedades funcionales y biológicas respecto a las proteínas de suero original. Para conseguir este objetivo se seleccionaron las condiciones óptimas de reacción que conduzcan a un grado adecuado de modificación, se elucidaron los cambios estructurales inducidos por la glicosilación y se determinó las propiedades funcionales de las proteínas modificadas.
10 horas semanales
Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Proteínas modificadas Reacción de Maillard Propiedades funcionales Proteínas suero lácteo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática (10/2002 - 09/2004)

Objetivos generales del proyecto Desarrollar nuevas especies tensioactivas a partir de proteínas de soja por hidrólisis enzimática e interacción de los polipéptidos generados con hidrocoloides. Relacionar el comportamiento interfacial y las propiedades espumantes y emulsificantes de las nuevas especies tensioactivas con los cambios estructurales alcanzados. Objetivos especificos del proyecto Caracterizar desde el punto de vista estructural y fisicoquímicos los productos de hidrólisis obtenidos y su capacidad para formar y estabilizar espumas y emulsiones. Analizar la influencia del agregado de hidrocoloides (alginato) en las propiedades de espumado y emulsificación que exhiben algunos de los productos de hidrólisis obtenidos. Establecer las posibles relaciones existentes entre el comportamiento interfacial de las proteínas modificadas y la presencia de hidrocoloides con sus características estructurales y fisicoquímicas.
20 horas semanales
Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Proteínas modificadas Proteínas aislado de soja Proteólisis Pepsina Espuma Emulsión
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Comprobación de la Calidad de Productos Congelados por Procesos de Inmersión en Soluciones Acuosas Concentradas y por Túnel de Aire. (11/1996 - 12/1998)

5 horas semanales
Facultad Ingeniería - Facultad Química - Sector Frutas y Hortalizas (LATU)
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, PATRICIA (Responsable) , BENTANCOURT, PABLO , CROSSA, MARÍA JOSÉ
Palabras clave: Frutillas Congelación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimenos congelados

Estabilidad de aspartamo en un sistema modelo con alta concentración en glúcidos (10/1997 - 10/1998)

El aspartamo (ester metílico de la N-L-aspartil-L-fenilalanina) es un edulcorante intensivo, que tiene 200 veces el poder edulcorante de la sacarosa y exhibe un sabor parecido al azúcar sin presentar retrogusto amargo ni sabor metálico. Su estabilidad es buena en productos secos pero se descompone facilmente en presencia de agua, no teniendo sus productos de descomposición sabor

dulce. La temperatura, el pH y las condiciones de humedad son críticas para la estabilidad del aspartamo. Prolongado o intenso calor pueden inducir su descomposición haciendo difícil su uso en alimentos que incluyen tramiento térmico en su elaboración. En los últimos años su uso en alimentos de bajas calorías se ha popularizado por las ventajas anteriormente expuestas, especialmente en mermeladas y dulces, bebidas refrescantes, yogures y golosinas. Si bien existe abundante y proficua información acerca de la estabilidad del aspartamo en sistemas acuosos poco se conoce sobre la posible interacción de este dipéptido con otros componentes alimentarios y la influencia de otros factores además de pH y temperatura, por ejemplo aw. Dentro de las posibles interacciones entre el aspartamo y otros componentes alimentarios se debe tener en cuenta que, debido a su estructura de dipéptido, puede reaccionar con distintos compuestos que presenten grupos carbonilos mediante la reacción de Maillard, como son los glúcidos simples o aldehídos y cetonas. Esto resulta particularmente importante cuando se lo emplea en dulces y mermeladas dietéticos como sustituto parcial de los azúcares. Un dulce o mermelada dietético resulta, con respecto a la degradación de aspartamo, un sistema alimentario complejo por su composición y condiciones de elaboración. La elevada temperatura favorece la descomposición propia del aspartamo y aunada a concentración elevada de glúcidos simples y valores intermedios de aw se ve favorecida la reacción de Maillard. Por el contrario el factor pH sería en su acción no favorable ya que, los valores que normalmente se presentan en este tipo de estos alimentos, corresponden al intervalo de mayor estabilidad del aspartamo y resultan adversos para la reacción de Maillard. Puede suponerse una acción similar por parte del factor movilidad, tanto en los aspectos difusionales como conformaciomales, debido a su influencia en las velocidades de reacción. Con relación a la degradación de aspartamo es además importante considerar que si bien el aspartamo presenta baja toxicidad sus productos de degradación han sido y son cuestionados. El estudiar la degradación de aspartamo en un sistema modelo de alta concentración en glúcidos simples, discriminar entre descomposición propia e interacción con glúcidos (reacción de Maillard) y conocer y evaluar los factores que pueden afectarla, resulta de gran interés por la información que puede generarse lo que permitiría un uso racional del aspartamo en la elaboracón de alimentos.
8 horas semanales
Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: DURÁN, ILIA (Responsable) , SZWEDZKI, DÉBORAH
Palabras clave: Aspartamo Estabilidad
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Estabilidad de aspartamo

Relación entre composición química cualicuantitativa y propiedades sensoriales en salames. (10/1997 - 09/1998)

El objetivo del presente proyecto es estudiar la composición química cualicuantitativa de ácidos orgánicos solubles en agua, ácidos grasos libres y fracciones nitrogenadas producida por el uso de distintos microorganismos fermentadores en la elaboración del salame. A la vez, se estudiará la correlación entre dicha composición y los atributos sensoriales mediante técnicas estadísticas. Para ello, se utilizarán tres cultivos iniciadores diferentes, en dos de los casos de origen comercial y en el tercero la flora bacteriana naturalmente presente en la materia prima. Todos los ensayos se llevarán a cabo, en base a una formulación de salame constante y conocida variando únicamente la fuente de energía. Los ensayos se realizarán a dos temperaturas de maduración y el tiempo de duración de la misma estará determinado por el descenso del pH a un valor preestablecido. El período de secado se prolongará hasta que se obtenga una determinada merma. Los controles se realizarán en la mezcla inicial, en el pasaje de la etapa de maduración a la de secado y al final de la etapa de secado. El diseño experimental y el tratamiento de datos se realizarán en base a metodología estadística. Mediante el presente estudio, se espera obtener un mayor conocimiento acerca de las correlaciones entre los microorganismos utilizados en la elaboración, las variables tecnológicas, los productos de la acción microbiana y su repercusión en la percepción de la calidad sensorial por parte del consumidor. El exacto conocimiento de estas correlaciones, puede abrir nuevas posibilidades al control artificial de la formación del aroma y sabor, en el embutido crudo.
15 horas semanales
Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1

Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GIMÉNEZ, ANA , RIDAO, ANA
Palabras clave: Salame Ácidos carboxílicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos cárnicos fermentados

DOCENCIA

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (03/2022 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Introducción a la Ingeniería Alimentos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Especialización en Comunicación de la Ciencia y la Tecnología (03/2022 - a la fecha)

Especialización
Invitado
Asignaturas:
Introducción a la Química, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Ingeniería de Alimentos (01/2003 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:
Química de Alimentos, 12 horas, Teórico

Ingeniería de Alimentos (01/2005 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:
Laboratorio de Química de Alimentos, 12 horas, Práctico

Doctorado en Química (08/2022 - 11/2022)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (06/2022 - 07/2022)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Estrategias de reducción de azúcares y grasas en alimentos., 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (06/2021 - 08/2021)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Química y tecnología de cereales, desarrollo de productos a base de harinas., 40 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Doctorado en Química (06/2021 - 07/2021)

Doctorado
Responsable
Asignaturas:
La leche humana y la lactancia: un abordaje interdisciplinario, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Lactancia
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Inmunología

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (04/2021 - 06/2021)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Emulsiones en la industria alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Doctorado en Química (08/2020 - 11/2020)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria, 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2018 - 11/2018)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2018 - 05/2018)

Doctorado
Responsable
Asignaturas:
La leche humana y la lactancia: un abordaje interdisciplinario, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Lactancia
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Inmunología

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2016 - 06/2016)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2015 - 11/2015)

Doctorado
Invitado

Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Alimentos funcionales

Ingeniería de Alimentos (01/1996 - 12/2003)

Grado

Asignaturas:
Química de Alimentos, 15 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

EXTENSIÓN

Charla: La verdad de la mayonesa. Escuela Técnica de Libertad, Libertad, San José. Invitación (11/2022 - 11/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Charla: Cebolla que me hiciste llorar y sin embargo quiero. Día del Patrimonio (10/2022 - 10/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Liceo de San Antonio, San Antonio, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología (07/2022 - 07/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Liceo de Libertad, Libertad, San José. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 1 José Enrique Rodó, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Colegio Yavne, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Delta el Tigre, Ciudad del Plata, San José. Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 43, Rincón del Cerro, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela Superior de Administración y Servicios de Salto, Salto, Salto. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2022 - 06/2022)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Colegio Nacional J. P. Varela de Ciudad de la Costa, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología (05/2022 - 05/2022)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico cocinando ideas! Día del Patrimonio. (10/2021 - 10/2021)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química, Historia y Sociedad

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Liceo Notre Dame, Montevideo. Invitación (11/2019 - 11/2019)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Cotidiana

Charla: Una tabla para entender. ¿Una tabla para comer? Día del Patrimonio (10/2019 - 10/2019)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: Las mil y una recetas con agua. Escuela técnica de Pando, Pando, Canelones. Invitación (10/2019 - 10/2019)

UdelaR, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

¿Una tabla para comer? Instituto de Formación Docente de Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología (07/2019 - 07/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Las mil y una recetas con agua. Liceo Nº 2 Paso de los Toros, Tacuarembó. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2019 - 06/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

Charla: Una tabla para entender. ¿Una tabla para comer? Liceo Nº 43 Rincón del Cerro, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2019 - 06/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: Las mil y una recetas con agua. Liceo Alemán (Sede Pocitos), Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (05/2019 - 05/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: Las mil y una recetas con agua. Liceo Nº 34 Rafaela Villagrán de Artigas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (05/2019 - 05/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Institutos Normales de Montevideo. Invitación (05/2019 - 05/2019)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Cotidiana

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Día del Patrimonio. (10/2018 - 10/2018)

Facultad de Química. UdelaR., Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
1 horas

Conferencia: ¿Comía pizza Julio César? Espacio de coordinación, Instituto Departamental Manuel Oribe, Nº 1 Florida, Administración Nacional de Educación Pública. (09/2018 - 09/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el laboratorio. Instituto Doctor Andrés Pastorino, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. Junio 2018. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, Udelar, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química y sociedad

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Escuela Técnica Superior Pedro Blanes Viale, Mercedes, Soriano. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química gastronómica

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela Nº 46 Dr. Serafín Rivas Rodríguez, Mercedes, Soriano. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el laboratorio. Instituto Escuela Nº 7 Laura Silva de Maciel, Melo, Cerro Largo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química y Sociedad

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Liceo San Gregorio de Polanco, Tacuarembó. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo San Gregorio de Polanco, Tacuarembó. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Santo Domingo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2018 - 05/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química gastronómica

Conferencia: ¿Comía pizza Julio César? Enseñanza de las Ciencias, Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de Formación en Educación (CFE). Administración Nacional de Educación Pública (ANEP). (12/2017 - 12/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Charla: Cebolla que mi hiciste llorar y sin embargo quiero. Día del Patrimonio. (10/2017 - 10/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 5 Paysandú Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2017 - 06/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo 34 Rafaela Villagrán de Artigas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2017 - 06/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Ceremonia de Graduación de Facultad de Química. (11/2016 - 11/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: La verdad de la mayonesa. Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo - UTU. Invitación (10/2016 - 10/2016)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

Charla: Cebolla que mi hiciste llorar y sin embargo quiero. Día del Patrimonio. (10/2016 - 10/2016)

Facultad de Química, Udelar, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Asociación Amigos del Museo Municipal Dr. Bautista Rebuffo, Colonia del Sacramento. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2016 - 06/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo 34 Rafaela Villagrán de Artigas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2016 - 06/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

La Química del Mercado.Carteles informativos que descubren la química que hay detrás de muchos productos del MAM. (05/2016 - 05/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
15 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

La verdad de la mayonesa. Día del Patrimonio. Facultad de Química. (10/2015 - 10/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Las mil y una recetas con agua. Colegio Santa María ? Hermanos Maristas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2015 - 06/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Empalme Olmos, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2015 - 05/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! !Centro Educativos de Capacitación y Producción ? CECAP, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2015 - 05/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Instituto Crandon. Montevideo. Invitación. (10/2014 - 10/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo Faustino Harrison, Sarandí Grande, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Mendoza. Mendoza, Florida.Semana de la

Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 1 José Enrique Rodó, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Colegio Mahatma Gandhi. Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela Nº 339 "Roma". Montevideo. Invitación. (12/2013 - 12/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: Las mil y una recetas con agua. Ciclo de divulgación del Año Internacional de la Cooperación en la Esfera del Agua. (11/2013 - 11/2013)

PEDECIBA - ANEP
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela de Hotelería - UTU, Montevideo. Invitación. (10/2013 - 10/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Colegio Sagrada Familia. Montevideo. Invitación. (10/2013 - 10/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos por la ciencia. Escuela Nº 339 "Roma". Montevideo. Invitación. (06/2013 - 06/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Fray Marcos. Fray Marcos, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo Nº 36 "Instituto José Batlle y Ordoñez", Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela Nº 76 ?José Zorrilla de San Martín?. Florida, Floria. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo "José Luis Invernizzi". Piriápolis, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Jornada Taller Regional de Actualización Docente en Química - ADEQ. Minas, Lavalleja, (09/2012 - 09/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 1 ?Manuel Oribe?, Florida, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 2 de Juan Lacaze, Colonia. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 66 de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Nº 35 ?Instituto Alfredo Vázquez Acevedo ? IAVA? de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela Nº 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (12/2011 - 12/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Conferencia: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Acto de cierre Año Internacional de la Química. (11/2011 - 11/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química - ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Hay química en la cocina? Ciclo de divulgación en química. Año Internacional de la Química. (09/2011 - 09/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Cátedra Washington Benavides. Tacuarembó. Invitación. (08/2011 - 08/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Ciclo de charlas de divulgación en química. Año Internacional de la Química. (07/2011 - 07/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: ¿Hay química en la cocina? Ciclo de divulgación en química. Año Internacional de la Química (06/2011 - 06/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela nº 90 de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela nº 130 de Barros Blancos, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología y Biología de la Evolución / Biología de la Nutrición

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela de Hotelería ? UTU, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela Técnica ? UTU Paso de la Arena, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Escuela Nº 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (12/2010 - 12/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Escuela Nº 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (11/2010 - 11/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Colegio ?San Vicente de Paul?, Young, Río Negro. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Esc. 54 ?Clemente Estable? de Minas, Lavalleja. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Liceo Nº 1 ?Dr. Luis Alberto Brause?, Pando, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Principios y aplicaciones de la actividad de agua (aw) en la industria alimentaria. Primera Jornada Fisicoquímica en la Industria. Tecnólogo Químico (12/2009 - 12/2009)

ANEP - Facultad de Química
1 horas

Charla: Proteínas: esas mediadoras de las fronteras. Escuela Nº 339 "Roma", Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Develando secretos de la cocina. Recordando a mi abuela en el lugar más importante de mi hogar. Escuela Nº 339 ? Roma, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

Charla: Develando secretos de la cocina. Recordando a mi abuela en el lugar más importante de mi hogar. Instituto Cardoso (INCAR) Colegio Habilitado Nº 15 y Liceo Instituto Cardoso (INCAR), San Carlos, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Proteínas: esas mediadoras de las fronteras. Instituto Cardoso (INCAR) Colegio Habilitado Nº 15 y Liceo Instituto Cardoso (INCAR), San Carlos, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química y ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimntos e Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (11/2019 - 12/2019)

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química Gastronómica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Facultad de Química y ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimntos e Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (09/2018 - 12/2018)

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Facultad de Química y ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (08/2017 - 12/2017)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica

Cámara de Industrias del Uruguay, Impulsa Alimentos (06/2017 - 06/2017)

Formulación en el curso Desarrollo de Productos
4 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Facultad de Química y ANEP, Departamento Tecnología de Ciencia y de Alimentos e Instituto de Perfeccion (08/2016 - 10/2016)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de

Alimentos

Cámara de Industrias del Uruguay, Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (06/2016 - 06/2016)

Formulación en el curso Desarrollo de Productos
2 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Facultad de Química - ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Instituto de Perfeccion (11/2015 - 11/2015)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Integrante del Grupo de Trabajo encargado de realizar un diagnóstico de la situación de los recursos humanos docentes de Facultad de Química (03/2022 - a la fecha)

Facultad de Química 1 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Representante titular de la Universidad de la República ante la Comisión de la Carrera de Tecnólogo Cárnico (Udelar ANEP). (08/2009 - a la fecha)

Universidad de la República
Gestión de la Enseñanza

Integrante de la Comisión de la Carrera de Ingeniería Forestal en representación de Facultad de Química (11/2013 - a la fecha)

Facultad de Química
Gestión de la Enseñanza

Co-responsable del Polo de Desarrollo Universitario Espacio de Ciencia y Tecnología Química (04/2012 - a la fecha)

Centro Universitario de Tacuarembó
Gestión de la Investigación

Integrante de la Comisión de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (07/2020 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Gestión de la Enseñanza 1 horas semanales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Alimentos

Integrante la Comisión de la Carrera de Ingeniería de Alimentos en representación de Facultad de Química, en calidad de alterno. (05/2017 - a la fecha)

Facultad de Química
Gestión de la Enseñanza

Integrante del Consejo por el orden docente en caracter de suplente (08/2018 - a la fecha)

Facultad de Química Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante de la Comisión Directiva del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos por los docentes grado 3, 4 y 5, en carácter de suplente, con citaciones y asistencia a varias sesiones. (12/2005 - 12/2018)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Grupo de Trabajo de Promoción de las Carreras Académicas de Posgrado de la Facultad de Química (05/2015 - 07/2018)

Facultad de Química Gestión de la Enseñanza 1 horas semanales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (06/2014 - 05/2016)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante de la Comisión del Consejo de Facultad: Seguimiento becas de maestría y doctorado FQ-LATU. (06/2007 - 01/2015)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante del grupo de trabajo encargado de la elaboración de un Plan de Metas 2013 de la Facultad de Química. Consejo y Asamblea del Claustro de Facultad de Química. (03/2013 - 12/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante de la Comisión del Consejo de Facultad: Cursos de formación permanente. (08/2006 - 09/2014)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (03/2012 - 07/2014)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Grupo de Trabajo de análisis del informe de la Consultoría en Comunicación realizada en Facultad de Química (08/2013 - 07/2014)

Facultad de Química Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (03/2010 - 03/2012)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de titular. (03/2008 - 03/2010)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Delegado de Facultad de Química ante el Grupo de Trabajo para diseño del Plan de Tecnólogo Cárnico. UDELAR-ANEP. (06/2007 - 08/2009)

Facultad de Química
Gestión de la Enseñanza

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de suplente; con citaciones y asistencia a varias sesiones. (03/2006 - 02/2008)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Delegado alterno por la Facultad de Química a la Red temática de la cadena láctea de UDELAR. (04/2006 - 12/2006)

Facultad de Química
Gestión de la Investigación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de la Leche

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de suplente, con citaciones y asistencia a varias sesiones. (03/2004 - 02/2006)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante de la Comisión de estructura docente ampliada del Consejo de Facultad de Química). (03/2002 - 12/2002)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión de Planes de Estudio. Claustro de Facultad de Química. (07/1996 - 12/1997)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión de Investigación Científica. Claustro de Facultad de Química. (11/1991 - 09/1993)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante del Claustro de Facultad de Química por el orden de egresados. Ejerciendo la vicepresidencia por el orden de egresados y la presidencia en carácter interino. (11/1991 - 09/1993)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (06/2014 - 12/2021)

1 hora semanal
Actividad de enseñanza por convenio UTEC-UdelaR

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (10/2014 - 12/2021)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Análisis de Lácteos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de productos lácteos

Licenciatura de Leche y Productos Lacteos (04/2016 - 12/2018)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Nutrición y Desarrollo de Productos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Nutrición

Licenciatura de Leche y Productos Lacteos (06/2014 - 06/2015)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Química de productos lácteos, 4 horas, Teórico
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Politècnica de Valencia

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (07/1994 - 12/1995)

25 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Estudio de viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación hidrodinámica. (07/1994 - 12/1995)

Se han caracterizado, a lo largo de la maduración (135 días), los contenidos globales y perfiles de humedad, concentración de cloruros, actividad de agua (aw) y pH de quesos de tipo manchego (20% leche de oveja) salados por impregnación a vacío (S.I.V.) (t1= 2 h ; P1= 37 mbar. + t2= 2 h ; P2= 1030 mbar.) en salmuera del 23.7%. Así mismo, se han analizado los perfiles de textura mediante una prueba de doble compresión TPA. Por otra parte con objeto de analizar la influencia del tipo de salado se ha estudiado la evolución de las propiedades fisicoquímicas y reológicas a lo largo de la maduración de quesos procedentes del mismo lote de fabricación , unos salados por inmersión en salmuera (S.I.V.) (36 horas a presión atmosférica) y otros por S.I.V. como se indico anteriormente. Se han analizado los contenidos en humedad, cloruros, grasa y proteínas, acidez valorable, ácidos grasos libres (AGL) y distintas fracciones nitrogenadas, como así también se ha caracterizado la textura mediante T.P.A. en tres zonas (interna, media y externa) de cada tipo de queso después de 1, 2, y 3 meses de maduración (a 10ºC y 85% de H.R.). Se ha encontrado una variabilidad en el contenido en sal superior a la del queso salado por inmersión en salmuera (S.I.V.), asociada a la heterogénea porosidad del producto. Es necesario, un control minucioso de la dosificación de los moldes y las condiciones de prensado para asegurar la homogeneidad del salado por I.V. La actuación del mecanismo hidrodinámico (HDM) en los poros de la matriz sólida conlleva a perfiles de sal más planos que en el salado convencional y coherentemente menores gradientes de aw en el queso. Esta situación comporta, como se deduce del estudio comparativo de estos quesos con los S.I.S., valores superiores de los parámetros texturales y una ligera inhibición de la lipólisis, cuando los contenidos en sal son del mismo orden. No hay diferencias debidas al tipo de salado si el contenido en sal en las piezas S.I.V. es del orden del 1%.
25 horas semanales
Departamento de Tecnología de Alimentos.
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Doctorado:1
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: ANDRÉS, ANA , CAMACHO, MARÍA DEL MAR , CHIRALT, AMPARO (Responsable) , FITO, PEDRO
Palabras clave: Impregnación a vacío Quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas tecnologías

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (02/1992 - 08/1993)

Encargado de Área de Análisis de Alimentos. 40 horas semanales

Becario (10/1990 - 12/1991)

25 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Determinación de fibra alimentaria en productos panificados (10/1990 - 12/1991)

25 horas semanales
Sector Análisis Químico , Integrante del equipo
Equipo: MENDEGUÍA, ENRIQUE
Palabras clave: Fibra alimentaria
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 14 horas
Carga horaria de investigación: 14 horas
Carga horaria de formación RRHH: 5 horas
Carga horaria de extensión: 1 hora
Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

La Bromatología (ciencia de los alimentos) es la disciplina científica que estudia la naturaleza de los alimentos y los principios que rigen su alteración, conservación y modificación. Es sin duda una materia interdisciplinaria, relacionada con la química, la bioquímica, la microbiología, la ingeniería. La Química de los alimentos trata de la composición, estructura y propiedades de los alimentos y los cambios químicos que experimentan. Está directamente relacionada con todas las transformaciones que sufren aquellos a lo largo de las manipulaciones a las que están sujetos. Cada día va adquiriendo mayor importancia puesto que representa la estructura básica del conocimiento en el que se apoyan todas las tecnologías relacionadas con los alimentos. A su vez está relacionada íntimamente con la química, la fisicoquímica, la bioquímica, la biología molecular y aspectos de la fisiología vegetal y animal. El objetivo prioritario de los químicos de los siglos XVIII y XIX era el conocimiento de la naturaleza química de los alimentos. Aquellos eran conscientes de que dicho conocimiento era indispensable si se quería mejorar los niveles nutricionales y, con ellos, la salud y la prosperidad. A medida que la medicina y la nutrición comenzaron a correlacionar sus descubrimientos con el conocimiento de la química de los alimentos, fue creciendo la necesidad de nuevas técnicas analíticas, demanda que aun continúa presionando hoy en día. El aislamiento y caracterización de otros componentes de los alimentos presentes en cantidades mucho menores, como por ej. pigmentos, vitaminas y compuestos responsables del aroma y sabor, precisó del desarrollo de las técnicas analíticas del siglo XX. A mitad de este siglo parecía que todas las cuestiones que se podían plantear en ciencia de los alimentos estaban resueltas. Esto era completamente cierto en lo que se refería a cuestiones del tipo "¿que sustancia está presente en este alimento y en que cantidad?". Sin embargo en los últimos 30 años se han planteado nuevas cuestiones, de las cuales solo algunas se han resuelto. Actualmente los químicos de los alimentos necesitan explicar el comportamiento de los alimentos -durante el almacenamiento, procesado, cocinado o, incluso, en la boca y durante la digestión. Por ej. la importancia del aporte de aminoácidos esenciales por una determinada proteína presente en un determinado alimento ha sido superada por la necesidad de conocer que transformaciones que ocurren durante la elaboración y almacenamiento de los alimentos puedan provocar una merma en la calidad nutricional de la misma u -otro ejemplo adecuado- que tipo de proteína proporciona la estabilidad adecuada de una emulsión y cuales son los fundamentos moleculares de las diferencias existentes entre los distintas propiedades exhibidas por las diversas proteínas alimentarias. La búsqueda de respuestas a cuestiones como las citadas ha transformado el estudio de la química de los alimentos en una multidisciplina. Por otro lado resulta imprescindible el máximo aprovechamiento de los recursos alimentarios de que dispone la humanidad, por lo cual se hace necesario investigar como lograr la recuperación de componentes alimentarios con propiedades nutricionales y funcionales adecuadas que se desechaban o aún se desechan.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Study of Melanoidins of the Maillard Reaction in Dulce de Leche (Resumen, 2022)

M. Escobal , RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS , OLIVARO C. , FERREIRA, F.
Biology and Life Sciences Forum, v.: 18 1 54, p.:1 - 2, 2022
Palabras clave: melanoidinas reacción de Maillard dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
ISSN: 26739976
DOI: 10.3390/Foods2022-12988
https://www.mdpi.com/2673-9976/18/1/54
Resumen: ?Dulce de leche? (DL) is a dairy product elaborated by milk and sucrose concentrated in favorable conditions for the Maillard Reaction (MR). This reaction develops organoleptic properties, like aroma and color. The MR is a type of non-enzymatic browning which involves the reaction of carbonyl compounds, reducing sugars with compounds that possess a free amino group such as amino acids, amines and proteins. The final stage of the chemical reaction is typified by the production of brown nitrogen-containing polymers and co-polymers, melanoidins. Recent research relating these products explores their antioxidant, antimicrobial, anti-inflammatory, antihypertensive or prebiotic activity. In food, melanoidins are linked to proteins in a complex structure?melanoproteins?which are difficult to analyze; thus, it is relevant to investigate the separation and isolation of melanoidins from a complex matrix. The aim of this work is the separation, isolation and structural elucidation of melanoidins from DL. In this research, DL was elaborated in the laboratory with skim milk and sucrose, with an initial pH of 7.6. Firstly, it was separated with dialysis and centrifugation to obtain melanoproteins. Moreover, the insoluble and colored fraction was digested by the pronase enzyme. Next, the digested enzymatic product was fractionated by gel filtration (cut-off 1.8 kDa). Finally, the melanoidins were separated from the colored fractions of gel filtration by SPE using a C18 cartridge with different mixtures of methanol and water. The colored fractions obtained were monitored by TLC and analyzed by mass spectrometry. TLC shows compounds that reveal ninhydrin and orcinol. In addition, some compounds were fluorescent (detection at 365 nm), in agreement with reported compounds obtained in models of the MR. Mass spectrometry analysis shows a complex mixture of compounds with m/z less than 1200 and with some structural motifs that could correspond to melanoidins. More studies are needed to determine the structure of these compounds.

Study of emulsifying properties of soluble proteins obtained from defatted rice bran concentrate (Completo, 2021)

Bonifacino, Carla , Palazolo, Gonzalo , PANIZZOLO, LUIS , Abirached, Cecilia
Journal of the American Oil Chemists Society, p.:1 - 10, 2021
Palabras clave: coarse o/w emulsions fine o/w emulsions industrial by-product Oryza sativa protein
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 15589331
DOI: 10.1002/aocs.12518
https://aocs.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/aocs.12518
Resumen: Rice (Oryza sativa) is one of the most frequently produced cereals in the world. Rice bran (RB) is obtained as a by-product in the rice milling process. A part of the RB is used for oil extraction, obtaining defatted rice bran as a second by-product. The aim of this work was to analyze the emulsifying properties of soluble proteins fraction present in defatted rice bran concentrate (DRBC) in acidic and neutral conditions. Fine emulsions (prepared by high-speed and ultrasound homogenization) stabilized with soluble proteins obtained from DRBC showed a mean particle size lower than coarse emulsions (prepared by only high-speed homogenization) and a significantly lower degree of overall destabilization. Coarse emulsions showed sigmoidal destabilization profiles at pH 4.5 and 7.0, related to the existence of two populations with different particle sizes. In fine emulsions, both pH provided lower particle sizes and greater stability. After 24 h of quiescent

storage, the coarse emulsions showed an increase of particle size that was not observed in fine emulsions. Both types of emulsions showed a Newtonian-type behavior. Fine emulsions showed higher viscosity values and higher lightness than coarse emulsions, consistent with the reduction of particle size and increase in the number of particles. The soluble proteins obtained from a waste of the rice industry can be used to obtain stable fine oil-in-water emulsions in acidic and neutral conditions. This result is of interest since it could be used as a food ingredient, increasing the added value of this important by-product.

Characterization of melanoidins and color development in Dulce de Leche, a confectionary dairy product with high sucrose content: Evaluation of pH effect, an essential manufacturing process parameter (Completo, 2021) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , MARÍA INÉS BESSIO , MOYNA, G. , OLIVARO C. , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, LUIS
Frontiers in Nutrition, p.:1 - 11, 2021
Palabras clave: reacción de Maillard lácteos dulce de leche melanoidinas parámetros de proceso pH
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 2296861X
DOI: 10.3389/fnut.2021.753476 2296-861X
https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2021.753476/full
Resumen: The effect on color of the initial pH employed in dulce de leche (DL) production was evaluated through physicochemical and spectroscopical characterization of the melanoidins formed in the process. Melanoidins originated at pH values of 6.5, 7.0, and 7.5, and they were released by the enzymatic hydrolysis of the protein backbone and purified by gel filtration. They showed a significant degree of polydispersity, in general, with molecular weights (MWs) below 1,800 Da. DL produced at a higher pH released melanoidins with higher average MW after the enzymatic hydrolysis. They also presented darker colors (dE?ab, C?), more closely resembling those typical of the commercial product. Analysis of the fractions isolated by gel filtration using HPLC-DAD and multinuclear NMR showed an heterogeneous and complex composition. Even though structurally related, the 1H NMR spectra of melanoidins showed a higher degree of aromaticity at higher pH values. In conclusion, the pH employed in DL production affects the amount and structure of the colored products originated by MR reactions, and thus the color of the final product.
Scopus

Emulsifying properties of defatted rice bran concentrates enriched in fiber and proteins. (Completo, 2020)

Bonifacino, Carla , Franco-Fraguas, Eugenia , López, Débora , Wagner, Jorge , Cabezas, D.arío , PANIZZOLO, LUIS , Palazolo, Gonzalo , Abirached, Cecilia
Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 100 p.:1336 - 1343, 2020
Palabras clave: Oryza sativa industrial by-product Fiber and protein concentrates O/W emulsions
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 00225142
DOI: 10.1002/jsfa.10150
https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.10150
Abstract BACKGROUND: Rice bran (RB), a by-product of the rice milling industry, constitutes around 10% of the total weight of rough rice. The interest in the use of RB is centered on its nutritional quality, its low cost, and its extensive worldwide production. As RB is commonly used for oil extraction, the defatted rice bran (DRB) is obtained as a second by-product. The aim of this work was to obtain a defatted rice bran concentrate (DRBC), enriched in protein and fiber, from defatted rice bran flour (DRBF) and to determine its physicochemical and emulsifying properties. RESULTS: To obtain the DRBC, the starch was efficiently hydrolyzed (>98%) with ?-amylase and amyloglucosidase, with a concomitant increase in the proportions of crude protein (from 154.7 to 274.3 g kg?1) and total dietary fiber (from 276.1 to 492.3 g kg?1). Defatted rice bran concentrate exhibited a loss of protein solubility and increased surface hydrophobicity compared with DRBF. Defatted rice-bran concentrate dispersions with and without previous ultrasound treatment were prepared. Thesonication led toanincrease intheapparent viscosity. Emulsionswerepreparedwithdispersions withandwithout previous ultrasound treatment andshowedhigh stability inquiescent conditionsover 28 days.However, the emulsionsprepared with dispersions treated with ultrasound resulted in lower D4,3 values and higher elastic and viscous

moduli. CONCLUSION: The rice bran concentrate can be used to obtain stable oil-in-water (O/W) emulsions, including both soluble and insoluble fractions, in acidic and neutral conditions. These innovative findings thus contribute to increasing the added value of this important by-product of the rice-milling industry.
Scopus

Contenido de selenio en cortes de carne vacuna según el punto de cocción. (Completo, 2020)

Pistón, Mariela , Silva, Javier , Suárez, Analía , Belluzzi, Marcelo , Iaquinta, Florencia , PANIZZOLO, LUIS , Méndez, Carlos , Cerminara, Marcelo
INNOTEC, v.: 19 p.:37 - 51, 2020
Palabras clave: Selenio Valor nutricional Carne vacuna Cocción
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 16883691
DOI: 10.12461/19.05
https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/view/505
Resumen Se determinó el contenido de selenio (Se) antes y después del proceso de cocción en tres cortes de carne vacuna (asado, cuadril y bola de lomo) provenientes de 20 animales. Los distintos cortes fueron sometidos a dos puntos de cocción. Cada corte fue dividido en varias porciones y se realizó la cocción en plancha y horno. El tratamiento de las muestras consistió en una digestión asistida con microondas y posterior determinación de Se mediante espectrometría de emisión atómica con plasma inducido por microondas acoplado a generación de hidruros (HG-MIP OES). El método analítico propuesto fue validado, resultó adecuado para el fin definido y presentó ventajas respecto a los métodos habitualmente utilizados en los laboratorios de análisis. Los puntos de cocción se establecieron evaluando la pérdida de peso (desde 8 hasta 35%). Los resultados indican que la carne vacuna aporta entre 20 y 26% del requerimiento diario de Se de un adulto. Este porcentaje se mantiene sin cambios significativos aun luego de una pérdida de peso de hasta un 35%, por lo que se concluye que la cocción no influye en el aporte de selenio a la dieta.

Influence of cooking processes on Cu, Fe, Mn, Ni, and Zn levels in beef cuts (Completo, 2020)

Pistón, Mariela , Suárez, Analía , VALERY BÜHL , TISSOT F , PANIZZOLO, LUIS
Journal of Food Composition and Analysis, v.: 94 p.:1036 2020
Palabras clave: Beef Microwave-induced plasma optical emission Spectrometry Daily intake Food composition Nutritional value Food analysis Cooking process
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 08891575
DOI: 10.1016/j.jfca.2020.103624
https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103624
A B S T R A C T Beef is an important source of micronutrients, but little is known about how cooking processes affect the nutritional value. In this study, microwave-induced plasma optical emission spectrometry (MIP OES) was used to determine the contents of Cu, Fe, Mn, Ni, and Zn in three cuts of Uruguayan beef when cooked to two degrees of doneness (medium and well done). The content of minerals varied in the range: Cu (84.9?117.4), Fe (2288?2689), Mn (11.6?20.7), Ni (12.4?19.8), and Zn (4100?7471) ?g per 100 g portion for medium and Cu (76.3?97.0), Fe (1886?2689), Mn (9.7?15.4), Ni (12.7?26.8), and Zn (3187?6204) for well-done. No significant losses through leaching were observed up to a weight loss of 16 % (medium). However, when the weight loss was 28?35 % (well done), the micronutrients content decreased. Despite these losses, Uruguayan beef was confirmed to be a particularly good source of Zn and a good source of Cu and Fe. The daily contribution of Mn was not significant (1%) and the Ni content was far below the tolerable upper intake level. In addition, this work revealed MIP OES to be an economical and green method for the determination of trace elements in beef.
Scopus

Interactions and dissociation constants of galactomannan rendered cellulose films with Concavalin A by SPR. (Completo, 2020)

Vilaró, P. , Sampl, Carina , Teichert, Gundula , Schlemmer, Werner , Hobisch, Mathias , PANIZZOLO, LUIS , Ferreira, Fernando , Spirk, Stefan
Polymers, v.: 12 p.:3040 2020
Palabras clave: Galactomannan Cellulose thin films Lectins
Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 20734360
DOI: 10.3390/polym12123040
https://www.mdpi.com/2073-4360/12/12/3040/htm
Abstract: Interactions of biomolecules at interfaces are important for a variety of physiological processes. Among these, interactions of lectins with monosaccharides have been investigated extensively in the past, while polysaccharide-lectin interactions have scarcely been investigated. Here, we explore the adsorption of galactomannans (GM) extracted from Prosopis anis on cellulose thin films determined by a combination of multi-parameter surface plasmon resonance spectroscopy (MP-SPR) and atomic force microscopy (AFM). The galactomannan adsorbs spontaneously on the cellulose surfaces forming monolayer type coverage (0.60 0.20 mgm?2). The interaction of a lectin, Concavalin A (ConA), with theseGMrendered cellulose surfaces using MP-SPR has been investigated and the dissociation constant KD (2.1 0.8 10?8 M) was determined in a range from 3.4 to 27.3 nM. The experiments revealed that the galactose side chains as well as the mannose reducing end of the GM are weakly interacting with the active sites of the lectins, whereas these interactions are potentially amplified by hydrophobic eects between the non-ionic GM and the lectins, thereby leading to an irreversible adsorption.
Scopus

Optimización de un método espectrofotométrico clásico para la determinación de hierro hemo en carne vacuna (Completo, 2019)

Bühl, Valery , Suárez, Analía , PANIZZOLO, LUIS , Méndez, Carlos , Cerminara, Marcelo , Pistón, Mariela
Avances en Ciencias e Ingeniería, v.: 10 3 , p.:33 - 40, 2019
Palabras clave: hierro hemo carne bovina diseño experimental multivariado optimización por método de Hornsey
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos
Medio de divulgación: Otros
Lugar de publicación: Brasil
ISSN: 07188706
RESUMEN Este trabajo describe la optimización de un método espectrofotométrico clásico (? método Hornsey?) para determinar hierro hemo en carnes. Este método extrae hierro hemo de la carne mediante agitación con acetona ácida, maceración en la oscuridad y determinación espectrofotométrica a 640nm sobre el filtrado. Es ampliamente utilizado, pero su descripción original no detalla la influencia de algunas variables. En numerosos trabajos se determina hierro hemo según el ?método Hornsey? utilizando diferentes estrategias de agitación y tiempos de incubación diversos. Estas variables se optimizaron mediante un diseño multivariado de tipo central compuesto. Con el método optimizado se analizaron distintos cortes de carne vacuna para evaluar su valor nutricional en cuanto a niveles de hierro biodisponible. A partir de una optimización racional, se obtuvieron las condiciones experimentales adecuadas para realizar un método analítico, considerado de referencia, de forma sistemática y protocolizada en los laboratorios para evaluar el contenido de hierro hemo en carnes.
latindex

Isolation and characterization of melanoidins from Dulce de Leche, a confectionary dairy product (Completo, 2019) Trabajo relevante

Rodríguez, Analía , Lema, Patricia , Bessio, María Inés , Moyna, Guillermo , PANIZZOLO, LUIS , Ferreira, Fernando
Molecules, v.: 24 4163 , p.:1 - 14, 2019
Palabras clave: color dulce de leche Maillard melanoidins milk
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Suiza
Escrito por invitación
ISSN: 14203049
DOI: 10.3390/molecules24224163
https://www.mdpi.com/1420-3049/24/22/4163
Abstract: Melanoidins, the brown-colored compounds formed through the Maillard reaction, are responsible for color development in dulce de leche (DL), a popular confectionary dairy product in the Río de la Plata region, particularly in Uruguay and Argentina. Color is a critical quality parameter that strongly influences consumer preference. This work aimed to develop a method to perform

preliminary structural characterization of the chromophores produced by the Maillard reaction. Melanoidins are present in a water-insoluble fraction, linked to a protein backbone, conforming melanoproteins of high molecular weight. The insoluble melanoprotein fraction (10% total solids) was isolated, and the chromophores released by proteolysis and isolated by gel-permeation chromatography. The analysis of the products revealed that they present a high degree of molecular weight (MW) polydispersity, in a range of 300 to 2000 Da, where the compounds of higher molecular weight contributed the most to the color of the product. The isolated fractions were further analyzed by RP-HPLC using a diode array detector (DAD) detector. These results, together with H-NMR data, suggested that the chromophores isolated belonged to a relatively simple mixture of aromatic products with higher hydrophobic character relative to other products of the melanoprotein digestion.

Scopus WEB OF SCIENCE™

Adsorption of chia proteins at interfaces: kinetics of foam and emulsion formation and destabilization. (Completo, 2019)

López, Débora N. , Boeris, Valeria , Spelzini, Darío , Bonifacino, Carla , PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C
Colloids and Surfaces B Biointerfaces, v.: 180 p.:503 - 507, 2019
Palabras clave: Chia protein isolates Interfacial properties
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 09277765
DOI: 10.1016/j.colsurfb.2019.04.067
A B S T R A C T Chia proteins were extracted by solubilisation at pH 10 or 12 and precipitated at pH 4.5. Isolates were named as CPI10 and CPI12, according to their extraction pH, 10 or 12, respectively. The surface properties of both isolates were studied at neutral conditions. Foams were formed by air bubbling and both the formation and destabilization processes were analysed by conductimetry. The extraction pH significantly affected the interfacial properties of chia proteins. The higher surface hydrophobicity in CPI10 led to more flexible proteins with improved foaming properties. Foams formed by CPI10 were more stable than those by CPI12 due to the formation of a thicker interfacial film, which meant a greater ability to retard liquid drainage. Freshly-made coarse emulsions stabilized with CPI12 showed a lower mean droplet size and a significantly lower degree of overall destabilization than those stabilized with CPI10. None of the two emulsions showed flocculating effect.

Scopus WEB OF SCIENCE™

Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on its Interfacial and Emulsifying Properties (Completo, 2018)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AñóN, CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS
Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 95 33 , p.:313 - 323, 2018
Palabras clave: Proteínas de soja Glicinina Emulsión Propiedades interfaciales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 0003021X
journal

Scopus WEB OF SCIENCE™

Antibody profile of colostrum and impact of processing in human milk bank: implications for immunoregulatory properties. (Completo, 2018)

RODRíGUEZ, CLAUDIO , PUYOL, ARTURO , FAZIO, LAURA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , VILLAMIL, EMILIA , ANDINA, ELIANA , CORDOBEZ, VANY , DíAZ, HERNáN , LEMOS, MARY , SIRé, GABRIELA , CARROSCIA, LILIAN , CASTRO, MARA , PANIZZOLO, LUIS , HERNÁNDEZ, ANA
Journal of Human Lactation, v.: 34 1 , p.:137 - 147, 2018
Palabras clave: Pasteurización Leche humana Propiedades inmunoregulatorias Calostro Anticuerpos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inmunología
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 08903344

DOI: 10.1177/0890334417706359
Abstract Background: When feeding preterm infants, donor milk is preferred if the mothers own milk is unavailable. Pasteurization may have detrimental effects on bioactivity, but more information is needed about its effects on the immunological compounds. Research aim: This work has two main aims: evaluate the antibody profile of colostrum and study the quantitative variations in the antibodies level and specific reactivity after undergoing Holder pasteurization. The authors focused on immunoregulatory components of colostrum (antidietary antibodies and TGF-β2) in the neonatal gut. Methods: This is a descriptive cross-sectional study of a convenience sample of 67 donated colostrum samples at different days after delivery, both raw and pasteurized. Antibody profiles were analyzed at different times during breastfeeding, and total and specific antibodies (IgM, IgA, and IgG subclasses) were compared with tetanus toxoid and ovalbumin using enzyme-linked immunosorbent assay. The processing effect on total and specific antibodies, as well as TGF-β2, was evaluated by paired analyses. Results: No variations in immunological compounds were observed throughout the colostrum stage. The TGF-β2, antibodies concentrations, and antibodies specific reactivity after pasteurization did not vary significantly as days of lactation varied. Changes in antibody levels were dependent on isotype and IgG subclass, and IgG4 showed remarkable resistance to heating. Moreover, the effect of the pasteurization on specific reactivity was antigen dependent. Conclusion: The supply of relevant immunological components is stable throughout the colostrum stage. The effects of pasteurization on antibodies depend on isotype, subclass, and specificity. This information is relevant to improving the immunological quality of colostrum, especially for preterm newborns.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Whey protein concentration by ultrafiltration and study of functional properties (Completo, 2018)

Sidiane Itchenco , Daiane Preci , Carla BONIFACINO , FRANCO FRAGUAS E. , Clarice Steffens , PANIZZOLO, LUIS , Rosicler Colet , Ilizandra Aparecida Fernandes , ABIRACHED, C , Eunice Valduga , Juliana Steffens
Ciencia Rural, v.: 48 5 , 2018
Palabras clave: Ultrafiltration Whey Dead-end Solubility and emulsion stability
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Brasil
ISSN: 16784596
http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20170807
latindex

The potential use of Mentha x piperita L., Peumus boldus Mol. and Baccharis trimera Iless extracts as functional food ingredients (Completo, 2018)

Irazusta, Agustina , Caccavello, Russell , PANIZZOLO, LUIS , Gugliucci, Alejandro , A. MEDRANO
Journal of Food and Nutrition Research, v.: 2 14 , p.:1 - 13, 2018
Palabras clave: Antioxidant Advanced glycation Mentha x piperita L.Peumus boldus Mol. Baccharis trimera Iless
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 13368672
DOI: 10.28933/ijfnr-2018-09-1001
https://escipub.com/Articles/IJFNR/IJFNR-2018-09-1001
Resumen: We studied the comparative antioxidant and anti-glycation activities of Mentha x piperita L., Baccharis trimera Iless. and Peumus boldus Mol, in order to evaluate their potential interest as ingredients in functional foods. The total content of polyphenol compounds was determined by Folin-Ciocalteau assay as their antioxidant and anti-glycation capacities, using ABTS and ORAC for the first one and a model with methylglyoxal and bovine serum albumin for the latter. Then, paraoxonase 1 (PON 1) arylesterase activity was measured as well as apolipoprotein A-1 (ApoA-1) structure by SDS-PAGE, in the presence of an oxidative agent and the herbal extracts. Finally, the same procedure was applied to high density lipoprotein (HDL) particles using a Lipoprint kit. Results show that herbal extracts have a considerable amount of total polyphenols, thus a high antioxidant activity and a considerable anti-glycation activity. Furthermore, these extracts restore PON 1 activity as well as the original configuration of apoA-1 and the distribution of HDL subclasses, favouring anti-atherogenic particles. These herbal extracts are interesting targets to use as ingredients in functional foods.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Isolation and Characterization of Galactomannans from Prosopis affinis as Potential Gum Substitutes. (Completo, 2018)

VILARÓ, PILAR , BENNADJI, ZOHRA , BUDELLI, ELIANA , MOYNA, GUILLERMO , PANIZZOLO, LUIS , FERREIRA, FERNANDO
Food Hydrocolloids, v.: 77 p.:711 - 719, 2018
Palabras clave: Galactomananos Estructura química Distribución de masa molecular
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 0268005X
Resumen Galactomannans from the endosperm of mature seeds of Prosopis affinis were isolated following different extraction procedures in yields of up to 64%. The polysaccharides were characterized by HPLC, GC-MS, and NMR spectroscopy, and their physicochemical properties were studied by SEC/MALLS-QUELS/RI and rheological methods. The monosaccharide composition of the extracted galactomannans showed only mannose and galactose in a ~1.5 ratio, similar to galactomannans found in guar gum and obtained from other Prosopis species. The structural characterization showed that these polysaccharides are composed by a beta-(1→4)-linked mannose backbone with galactopyranosyl residues attached through alfa-(1→6) linkages. The weight-average molecular weight of the P. affinis galactomannans went from (1.6 ± 0.2) x 106 to (1.8 ± 0.1) x 106 g/mol, and the intrinsic viscosity, in the 9.9 to 10.7 dL/g range, was comparable to that reported for other extracts from the Prosopis genre. Although the molecular weight distribution and intrinsic viscosity were dependent on the extraction procedure, the mannose-to-galactose ratio was almost invariant. Conformation plots showed that the polymer extracted at higher temperatures is more cohesive, a characteristic that could be attributed to a greater number of polymer-polymer interactions. Our findings show that the P. affinis galactomannan has nearly monomodal molecular weight distribution, functional properties similar to those of guar gum, and can be isolated from an abundant and readily available non-traditional source. It therefore represents a promising new biomaterial for the food and pharmaceutical industries that can be produced from the regional native flora in a sustainable way.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system (Completo, 2016)

RODRÍGUEZ, ANALÍA , CUFFIA, FACUNDO , PIAGENTINI, ANDREA , LEMA, PATRICIA , PANIZZOLO, LUIS , ROZYCKI, SERGIO
International Journal of Dairy Technology, v.: 69 p.:1 - 7, 2016
Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color Leche de oveja Tiempo de gelificación Cinética del proceso
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 1364727X
DOI: 10.1111/1471-0307.12327.
http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1471-0307.12327/abstract
Abstract Browning and gelation kinetics of a sheep milk and sucros e model system with 70% tota l solids (simulating dulce de leche) and the influence of temperature and sucrose content on this process were studied. The Kubelka Munk index and subjective heat stability tests were used to monitor nonenzymatic browning and to determine gelation time. Browning and gelation processes showed different kinetics where gelation was shown to occur much faster than browning. Both independent variables (temperature and sucrose content) had a significant influence in both processes, whe re temperature had the higher impact.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Emulsifying Properties of Hydrolysates Isolated from Soybean Protein (Completo, 2015)

PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
International Journal of Nutrition and Food Sciences, v.: 4 2 , p.:223 - 233, 2015
Palabras clave: Soy Protein Enzymatic Hydrolysis Emulsion Properties
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Estados Unidos de America
ISSN: 23272716

DOI: 10.11648/j.ijnfs.20150402.24
http://www.sciencepublishinggroup.com/journal/archive.aspx?journalid=153&issueid=1530402
Abstract: We have developed new surfactant agents based on hydrolyzed soybean proteins using papain, and we have studied their ability to form and stabilize emulsions. The interfacial behavior and the emulsifying properties were correlated to the structural changes that the proteins underwent. The hydrolysis reaction was stopped by dropping to pH 2 in one case, or rapidly dropping the temperature to -18°C in the other. The structural and functional properties of the obtained products depended on the way the papain hydrolysis of the soy proteins was stopped. Hydrolysis did not have a beneficial effect on the emulsifying properties of those hydrolysates that were stopped by freezing. For all the degrees of hydrolysis we studied, the emulsifying properties of the isolates were significantly improved when the hydrolysis reaction was stopped by dropping to pH 2.

Foaming properties of soy protein isolate hydrolysates (Completo, 2015)

PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Journal of Food and Nutrition Sciences, v.: 3 1 , p.:1 - 9, 2015
Palabras clave: Soy Protein Enzymatic Hydrolysis Foaming Properties
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Estados Unidos de América
ISSN: 23307285
DOI: 10.11648/j.jfns.20150301.11
http://www.sciencepublishinggroup.com/j/jfns
Abstract: Tensoactive species obtained by papain hydrolysis of soy protein were characterized structurally and physicochemically, and their foam-forming and -stabilizing capacity studied. Protein structural changes upon reaction ending were correlated with functional and interfacial properties and with the behaviour thereof with varying hydrolysis degree. Two different means of halting hydrolysis -pH reduction (pH=2) and quick freezing (-18 °C), respectively- were studied. Distinct structural changes and associated functional properties were found according to reaction ending conditions. No improvement of foaming properties was found for partially-hydrolyzed isolates subject to freezing at reaction ending - with respect to the starting unhydrolyzed soy protein isolate. In contrast, pH treatment as a means of halting hydrolysis led to a significant enhancement of the foaming properties of soybean protein hydrolysates consistently for all studied hydrolysis degrees (0%, 1.8%, 2.5% and 6%).

The effect of acid treatment on interfacial and foam properties of soy proteins. (Completo, 2015)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS
Journal of Food Science and Engineering, v.: 5 1 , p.:1 - 13, 2015
Palabras clave: gravitational drainage soy proteins foams Ostwald ripening
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Estados Unidos de America
ISSN: 21595828
ABSTRACT The goal of the present work was to study the influence of the acidic treatment of a soybean protein isolate (SPI) and the fractions, glycinin (11S) and β-conglycinin (7S), on foaming properties. The structural characteristics of the treated proteins, their interfacial properties, foaming capacity and stability were studied. Results from surface hydrophobicity and differential scanning calorimetry (DSC) showed that the acid treatment caused the complete denaturation of 11S and a partial denaturation of 7S. This protein unfolding affected their interfacial properties which led to an improvement on foaming properties of both protein fractions and isolate. Treated 7S presented the best behaviour in the rearrangement process, probably due to its smaller size and its modified structural characteristics. All treated proteins showed stronger interfacial films. The destabilization process of the foams formed with the treated proteins was carried out more by gravitational drainage than by Ostwald ripening.

A kinetic for describing the creaming of protein-stabilized o/w emulsions by multiple light scattering (Completo, 2014)

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Journal of Food Science and Engineering, v.: 4 5 , p.:236 - 243, 2014
Palabras clave: Proteínas Emulsión cinética cremado
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Estados Unidos de América
ISSN: 21595828
Abstract In the present work a new kinetic to describe the creaming stability of oil-in-water emulsions determined by backscattering measurements (BS) is proposed. The emulsions assayed exhibited a different backscattering profiles regarding creaming destabilization, hyperbolic and sigmoid one. Hyperbolic behavior can be described by a second order kinetic, where kh could be equaled to a rate constant that describes the creaming process and its values would indicate the stability of emulsions. While for the sigmoid BS pattern a kinetic with two terms, is adequate to describe the creaming process in contrast to kinetic previously reported in the literature. The kh value has the same meaning as before, and that of ks indicates the delaying effect on the creaming rate.

A kinetic model for describing the effect of proteins on the air-water interface tension. (Completo, 2014)

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Journal of Food Science and Engineering, v.: 4 6 , p.:282 - 290, 2014
Palabras clave: Interface tension proteins kinetic model
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Estados Unidos de América
ISSN: 21595828

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH (Completo, 2013)

RODRÍGUEZ, ANALÍA , PIAGENTINI, ANDREA , ROZYCKI, SERGIO , LEMA, PATRICIA , PAULETTI, MIGUEL , PANIZZOLO, LUIS
INNOTEC, v.: 7 1 , p.:38 - 42, 2013
Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color melanoidinas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691
Resumen El color es un atributo importante en la elección del producto Dulce de Leche por parte del consumidor. El mismo se desarrolla en el proceso de elaboración debido principalmente a las reacciones de pardeamiento no enzimático, las cuales se ven influenciadas por varios factores. En este trabajo se evaluó el desarrollo de color, utilizando como variables tecnológicas el tiempo de tratamiento térmico y el pH inicial, en un sistema modelo compuesto de caseinato, lactosa, sacarosa y agua destilada, cuya composición fue similar a la del dulce de leche comercial. El estudio del color se realizó utilizando los parámetros de medición de color del sistema CIELAB y el índice de Kubelka Munk (K/S). Con ambos métodos se constató un aumento significativo del **Δ**E*ab y del K/S con el tiempo de tratamiento térmico y el pH inicial. Con el sistema CIELAB además se observó una tendencia a disminuir la luminosidad con el tiempo y el aumento del pH inicial, y el aumento de a* con el tiempo.

latindex

The effect of glycation on oil-water emulsion properties of beta-lactoglobulin. (Completo, 2012)

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MOYNA, PATRICK , PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
LWT, v.: 45 2 , p.:253 - 260, 2012
Palabras clave: Glycation emulsions global stability light scattering
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Suiza
ISSN: 00236438
Abstract The creaming, flocculation and coalescence processes of destabilization of emulsions prepared with glycated â-lactoglobulin was analyzed. The glycation process was carried out with glucose and lactose in different reaction conditions (reaction time and protein:carbohydrate molar ratio) The glycation of beta-lactoglobulin with both with glucose and lactose causes an increase in the stability of oil-water emulsions. It was found that the process of creaming had a sigmoid behavior which fit to an equation with two parameters, one with hyperbolic and other with sigmoidal kinetics and is directly related to particle size of the dispersed phase of the emulsion. â-lactoglobulin glycated with lactose emulsions showed greater stability to creaming than those prepared with â-lactoglobulin glycated with glucose, which was related to the decrease in the particle size of the dispersed phase and the increased concentration of protein at the interface of the emulsions. Flocculation and coalescence were not influenced by the glycation.

Scopus WEB OF SCIENCE™

Comparison of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of whey and soy proteins. (Completo, 2012) Trabajo relevante

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , ARAÚJO, CLAUDIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Food Science and Technology International, 2012
Palabras clave: soy proteins foams milk whey proteins interfacial rheology
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 10820132
ABSTRACT The study of plant proteins such as soybean proteins is of technological interest because of their potential for use as a substitute of animal proteins. A comparative study on the behavior in the air-water interface of two milk proteins such as ¦Â-lactoglobulin and ¦Á-lactolabumin, and two soybean proteins: glycinin and ¦Â-conglycinin was performed. The behavior at the interface was evaluated by equilibrium surface tension and surface rheological properties of adsorbed films by a dynamic drop tensiometer. There were significant differences (¦Á ¡Ü 0.05) in the values of the constants of adsorption to the interface of the four proteins. The glycinin had the slowest rate of adsorption, due to its low average hydrophobicity, low molecular flexibility and large molecular size. Smaller proteins like ¦Â-lactoglobulin and ¦Á-lactoalbumin tend to greater equilibrium pressure values than the larger proteins because its higher rate of adsorption to the interface. The foam ability of proteins shows a positive correlation with the average hydrophobicity; the maximal retained liquid volume or the initial rate of passage of liquid to foam were significantly lower (¦Á¡Ü0.05) when protein was glycinin. The dilatational modulus of glycinin was significantly lower than the other proteins, which implies a lower resistance of the film formed. Glycinin protein has a lower proportion of gravitational drainage and higher Ostwald ripening having perhaps a less resistant film. In conclusion, ¦Â-conglycinin and whey proteins showed a similar behavior, so ¦Â-conglycinin might be the best soybean protein to replace milk proteins in food formulations.

Scopus WEB OF SCIENCE™ latindex

Comparison of interfacial and foaming properties of soy and whey protein isolates (Completo, 2012)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS
Journal of Food Science and Engineering, v.: 2 7 , p.:376 - 381, 2012
Palabras clave: soy protein isolates whey protein isolates disproportion gravitational drainage
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Estados Unidos de América
ISSN: 21595828
Abstract: A comparative study on the foaming properties and behavior at the air-water interface of soy and whey protein isolates were made. Foams were obtained by the method of gas bubbling. The initial rate of passage of liquid to the foam (vi) and the maximum volume of liquid incorporated to the foam (VLEmax) were determined. The destabilization process of the formed foams was analyzed by a biphasic second order equation. Measurements of equilibrium surface tension (water/air) and surface rheological properties were carried out in a dynamic drop tensiometer. The foaming capacity (vi and VLEmax) and the stability of foams prepared with the whey protein

isolates (WPI) were better than those formulated with the soy protein isolates (SPI). WPI foams were more stable showing the lower values of rate constants of gravity drainage and disproportion. There were significant differences ($P \leq 0.05$) in the dilatational modulus in the surface rheology measurements, which were higher at the interface with WPI, implying greater resistance of the film formed to collapse and disproportion. In conclusion, WPI formed better and more stable foams than the SPI.

A kinetic description for the destabilization process of protein foams. (Completo, 2012) Trabajo relevante

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
International Journal of Food Properties, v.: 15 1 , p.:60 - 68, 2012
Palabras clave: Proteínas Estabilidad cinética drenado espumas Maduración de Ostwald
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 10942912
ABSTRACT In the present work a new kinetic model to describe the protein foam destabilization was determined by the conductimetric method. The second order, two term kinetic of foam destabilization by liquid drainage proposed in the current study was more adequate for describing the destabilization process than those presented until present, showing the existence of two simultaneous mechanisms of foam destabilization which predominate alternatively according to foam age. In the different foams formed with the studied proteins, k values corresponding to gravitational drainage were always at least one order of magnitude higher than those corresponding to Ostwald ripening.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Estudio comparativo de la desestabilización por cremado de emulsiones aceite agua preparadas con proteínas de soja (Completo, 2011)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
INNOTEC, v.: 6 p.:7 - 10, 2011
Palabras clave: Glicinina beta-conglicinina cremado aislado proteico de soja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691
Resumen En este trabajo se realizó un estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas de soja glicinina y β-conglicinina en comparación con el aislado proteico de soja. Para esto se aislaron las fracciones por precipitación isoeléctrica, se les determinó la solubilidad, hidrofobicidad superficial y comportamiento térmico. Se estudió la estabilidad frente al cremado de las emulsiones por medio de un analizador óptico vertical y se establecieron dos constantes de desestabilización correspondientes a los tamaños de partícula observados con un analizador de partículas, mediante una ecuación de segundo orden bifásica (Panizzolo, 2005). Se determinó que las emulsiones preparadas con glicinina son las más inestables en cuanto al cremado y que las preparadas con β-conglicinina presentan un comportamiento similar al aislado proteico de soja. Palabras Claves: Cremado, glicinina, β-conglicinina, aislado proteico de soja.
latindex

Evolución de la proteólisis durante la maduración de quesos Danbo elaborados con distintos cultivos iniciadores (Completo, 2011)

PANIZZOLO, LUIS , ARAÚJO, CLAUDIA , TAROCO, LARA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , SCHÖPF, GONZALO
INNOTEC, v.: 6 p.:24 - 27, 2011
Palabras clave: Proteólisis Queso Danbo Fracciones nitrogenadas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691

Resumen La determinación de nitrógeno soluble a pH 4,6 (NNC), nitrógeno soluble en ácido tricloroacético (12 %) (NTCA) y nitrógeno soluble en ácido fosfotúngstico (5 %) (NPTA) se utiliza como índice de maduración de quesos, ya que proporciona información adecuada de la extensión global de la proteólisis. La formación de péptidos y aminoácidos durante la maduración del queso contribuye directamente al desarrollo del sabor y textura del queso, de allí la importancia de conocer si el uso de distintos cultivos iniciadores genera diferencias en el desarrollo de la proteólisis. En este trabajo se estudiaron los cambios proteolíticos durante la maduración de quesos Danbo elaborados con cultivos iniciadores que difieren en la proporción de sus microorganismos componentes: Lote A con: 60 % Streptococcus thermophilus subsp. thermophilus 40 % (Lactococcus lactis subsp. lactis + Lactococcus lactis subsp. cremoris) y Lote B con: 50 % Streptococcus thermophilus subsp. thermophilus 50 % (Lactococcus lactis subsp. lactis y Lactococcus lactis subsp. cremoris). Se analizaron quesos con 0, 15, 30 y 45 días de maduración y se determinó contenido de humedad, pH, contenido de nitrógeno en queso y contenido de nitrógeno de las distintas fracciones nitrogenadas. El lote elaborado con un mayor porcentaje de cultivo mesófilo (Lactococcus lactis subsp. lactis y Lactococcus lactis subsp. cremoris), lote B, fue el que presentó mayor proteólisis primaria y mayor formación de oligopéptidos y aminoácidos libres.
Palabras clave: Queso, Danbo, proteólisis, fracciones nitrogenadas.

latindex

Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz (Completo, 2011)

MALDONADO, LAURA , KARINA LATORRE , ROCHA, PAULA , MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , PANIZZOLO, LUIS
INNOTEC, v.: 6 p.:28 - 31, 2011
Palabras clave: coalescencia cinética cremado floculación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691
Resumen Si bien las proteínas de origen animal en muchas instancias pueden tener mejores características funcionales que las proteínas de origen vegetal, el incremento de su costo puede favorecer al uso expansivo de las fitoproteínas como reemplazo. Una de las fuentes de proteínas de origen vegetal es el salvado de arroz, que se obtiene como subproducto en el proceso de pulido del arroz integral (Oryza santiva L) para producir el arroz blanco. Se estudió los procesos de cremado, floculación y coalescencia de emulsiones preparadas con proteínas del salvado de arroz a pH 6,0 y 8,0. La obtención de las proteínas del salvado de arroz se realizó en un medio alcalino, partiendo de salvado de arroz desengrasado. El proceso de desestabilización de las emulsiones se analizó a partir de los datos obtenidos por el método de retrodispersión de luz mediante un equipo Turbiscan 2000; en el caso del cremado los datos fueron ajustados a una cinética bifásica con una componente de segundo orden (hiperbólica) y otra con un comportamiento sigmoidal. Las emulsiones preparadas a pH 8 presentaron una mayor estabilidad frente al cremado, mientras que los procesos de floculación y coalescencia no fueron influenciados por los distintos valores de pH.
Palabras clave: Cinética, desestabilización, cremado, floculación, coalescencia.

latindex

Effect of calcium salts and surfactant concentration on the stability of water-in-oil (w/o) emulsions prepared with polyglycerol polyricinoleate. (Completo, 2010)

MÁRQUEZ, ANDRÉS , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , WAGNER, JORGE
Journal of Colloid and Interface Science, v.: 341 1 , p.:101 - 108, 2010
Palabras clave: Poliricinoleato poliglicerol emulsiones w/o reologia interfacial sedimentación coalescencia calcio
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: USA
ISSN: 00219797
DOI: 10.1016/j.jcis.2009.09.020
http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622861/description#description
Ab s t r a c t The objective of this work was to obtain water-in-oil (w/o) emulsions with polyglycerol polyricinoleate (PGPR) as emulsifier and to study the effect of the addition of calcium in the dispersed aqueous phase on the stability of these systems. Emulsions were formulated with 0.2, 0.5

and 1.0% w/w PGPR and 10% w/w water containing calcium chloride at varied concentrations or other salts (calcium lactate or carbonate; sodium, magnesium or potassium chloride). The stability of these systems was studied with a vertical scan analyzer during 15 days; coalescence and sedimentation were observed as simultaneous destabilization processes. The increase of PGPR concentration and/or calcium chloride content gave more stable emulsions. The stabilizing effect of calcium salt was attributed to the diminution of the water droplets size, the decrease of the attractive force between water droplets and the increase of the adsorption density of the emulsifier. The viscoelastic parameters of the interfacial film were decreased with increasing calcium and PGPR concentrations. Calcium chloride produced a higher increase of stability than calcium salts with lower dissociation degree. The presence of any assayed salt in the aqueous phase also allowed the stabilization of w/o emulsions with higher water contents.

Scopus WEB OF SCIENCE™

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido. (Completo, 2010)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
INNOTEC, v.: 5 p.:58 - 62, 2010
Palabras clave: Proteínas drenado Desproporción de Ostwald espumas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691
Resumen: En este trabajo se estudió la influencia del tratamiento a pH ácido de aislados proteicos de soja sobre las propiedades espumantes mediante el análisis de las constantes cinéticas de desproporción y drenado. Los aislados proteicos de soja fueron obtenidos a partir de harina desgrasada (APSn). Una porción de APSn fue tratada a pH 2,0 y liofilizada (APSt2) y otra fue tratada a pH ácido y luego neutralizada a pH 8,0 (APSt2-8). Se obtuvieron espumas por el método de burbujeo de gas. Se determinó la velocidad inicial de pasaje de líquido a la espuma (Vo) y el volumen máximo de líquido incorporado a la espuma (VLEmax). El proceso de desestabilización de las espumas formadas se analizó a partir de los datos obtenidos los cuales fueron ajustados a una cinética de segundo orden bifásica. El tratamiento a pH ácido mejoró tanto la espumabilidad como la estabilidad de las espumas. La proporción de líquido drenado por escurrido gravitatorio fue significativamente superior al volumen drenado debido a la desproporción. El tratamiento ácido redujo la desestabilización por desproporción de Ostwald lo que sugiere la formación en la interfase de una película más cohesiva. Abstract: In this work the influence of the acid pH treatment of soy protein isolate on the foaming properties by analysis of the kinetic constants of disproportion and drainage was studied. Soy protein isolates were obtained from defatted flour (APSn). A portion of APSn was treated at pH 2,0 and lyophilized (APSt2) and another was treated at acid pH and then neutralized to pH 8,0 (APSt2-8). Foams were obtained by the method of gas bubbling. We determined the initial rate of passage of liquid to foam (Vo) and the maximum volume of fluid incorporated to the foam (VLEmax). The process of destabilization of foams formed was analyzed from the data which were adjusted to a biphasic second-order kinetics. The acid pH treatment improved both foam formation and stability. The proportion of liquid drained by gravity was significantly higher than the drained volume because of the disproportion. The acid treatment reduced the disproportion of Ostwald destabilization suggesting the formation at the interface of a more cohesive film.

latindex

The effect of glycation on foam and structural properties of beta-lactoglobulin. (Completo, 2009) Trabajo relevante

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Food Chemistry, v.: 113 1 , p.:127 - 133, 2009
Palabras clave: Proteínas modificadas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: USA
ISSN: 03088146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.07.036
http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description
A b s t r a c t The goal of the present work was to evaluate whether the Maillard reaction, with glucose and lactose as substrates, improves the foaming properties of b-lactoglobulin. Lactose led

to the lowest degree of modification without significant differences by reaction time and by protein:sugar molar ratio. However, in the case of glucose, the degree of glycation increases with reaction time and molar ratio. The results obtained by UV fluorescence, surface hydrophobicity and differential scanning calorimetry clearly showed differences in the degree of folding of b-lactoglobulin upon modification with different sugars or thermal treatment, with changes in the foaming capacity of â- lactoglobulin. All the modified samples exhibited a significant increase (a 6 0.05) in draining stability (Kg) as compared to the non-thermally treated sample. In addition, foams formed by lactose-glycated samples were more stable than those formed by glucose-glycated ones. A significant increase (a 6 0.05) of foam stability with reaction time was also detected, particularly in glucose-glycated samples.

Scopus WEB OF SCIENCE™

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Contenido de selenio en cortes de carne vacuna según el punto de cocción (Completo, 2019)

Pistón, Mariela , Silva, Javier , Belluzzi, Marcello , Suárez, Analía , Iaquinta, Fiorella , Méndez, Carlos , Cerminara, Marcelo , PANIZZOLO, LUIS

INNOTEC, 2019
Palabras clave: Selenio valor nutricional carne vacuna
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos
Medio de divulgación: Internet
Fecha de aceptación: 05/12/2019
ISSN: 16883691
https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/index
Resumen La concentración de selenio (Se) en diferentes alimentos es variable dependiendo de su disponibilidad natural. La carne vacunase considerauna buena fuente de este oligoelemento para la nutrición humana. Se estudió la variación de los niveles de Se en tres cortes de carne vacunay en diferentes puntos de cocción. Los cortes seleccionados fueron: asado, cuadril y bola de lomo y se analizaron en 20 animales. Cada muestra fue dividida en varias porciones y se realizó la cocción en plancha y horno. Las determinaciones analíticas se realizaron a partir de carne previamente seca y molida. Se realizó digestión asistida con microondas y posterior determinación de selenio mediante espectrometría de emisión atómica con plasma inducido por microondas acoplado a generación de hidruros (HG-MIPOES). Los puntos de cocción se establecieron evaluando la pérdida de peso (desde 8 hasta 35 %). Los resultados indican que la carne vacuna aporta entre un 20 y un 26 % del requerimiento diario de Sede un adulto. Se pudo observar que este porcentaje se mantiene sin cambios significativos aún luego de una pérdida de peso de hasta un 35%, concluyéndose así, que la cocción no influye en el aporte de selenio a la dieta.

Emulsifying properties of defatted rice bran concentrates enriched in fiber and proteins. (Completo, 2019)

Bonifacino, Carla , Franco-Fraguas, Eugenia , López, Débora , Wagner, Jorge , Cabezas, Darío , PANIZZOLO, LUIS , Palazolo, Gonzalo , Abirached, Cecilia

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2019
Palabras clave: Oryza sativa industrial by-productfiber and protein concentratesO/W emulsions water retention capacity oil binding capacity
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
Medio de divulgación: Otros
Fecha de aceptación: 18/11/2019
ISSN: 00225142

LIBROS

Phytopharmaceuticals: Potential Therapeutic Applications (Participación , 2021)

Buera, Pilar , ABIRACHED, C , Medrano, Alejandra , PANIZZOLO, LUIS , RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Editorial: Wiley
Tipo de puplicación: Investigación

DOI: doi.org/10.1002/9781119682059.ch2
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-1-119-68191-5
https://www.wiley.com/en-ie/Phytopharmaceuticals:+Potential+Therapeutic+Applications-p-9781119681915

Capítulos:
Iberoamerican Network as Collaborative Strategy: Tools for the Development of Pharmaceuticals, Nutraceutical and Cosmetics from botanical sources
Organizadores: Durgesh Nandini Chauhan (Editor), Kamal Shah (Editor)
Página inicial 19, Página final 39

Subproductos agroindustriales y recursos autóctonos. Procesamiento y técnicas de análisis (Participación , 2021)

Busch, Verónica , Buera, Pilar , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Editorial: INTA Ediciones
Tipo de puplicación: Divulgación
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 978-987-679-329-2 (d
https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/11770

Capítulos:
Alternativas para ampliar el potencial de gomas de fuentes regionales
Organizadores: Compiladoras: L. Alamilla-Beltrán, P. Buera, B. H. Camacho-Díaz, J. Gabilondo
Página inicial 128, Página final 136

Subproductos agroindustriales y recursos autóctonos. Procesamiento y técnicas de análisis (Participación , 2021)

López, Débora , Boeris, Valeria , Spelzini, Darío , ABIRACHED, C , VIEITEZ, I. , PANIZZOLO, LUIS , A. MEDRANO , Pereyra-Castro, Silvia , Alamilla-Beltrán, Liliana
Publicado
Editorial: INTA Ediciones , Argentina
Tipo de puplicación: Divulgación
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 978-987-679-329-2 (d
https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/11770

Capítulos:
Biomoléculas provenientes de la semilla de chía: características y potencial aplicación en alimentos
Organizadores: Compiladoras: L. Alamilla-Beltrán, P. Buera, B. H. Camacho-Díaz, J. Gabilondo
Página inicial 75, Página final 94

Salvia: Chemistry and Effects (Participación , 2020)

PANIZZOLO, LUIS , Spelzini, Darío , López, Débora , Boeris, Valeria , BONIFACINO, C. , ABIRACHED, C
Publicado , Plant Science Research and Practices
Editorial: Nova Science Publishers, Inc. , New York, USA.
Tipo de puplicación: Investigación
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-1-53617-819-7

Capítulos:
Superficial properties of proteins from Salvia hispanica L.
Organizadores: J. Rodolfo Rendón Villalobos
Página inicial 225, Página final 250

Recuperación sostenible de residuos: manual de procedimientos para el desarrollo de procesos innovadores (Participación , 2018)

PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C , A. MEDRANO , RODRÍGUEZ, A.

Publicado
Editorial: Editora Associada Ltda , Brasil
Tipo de puplicación: Divulgación
Escrito por invitación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-85-7851-226-2

Capítulos:
Valorización de proteínas de soja y lactosuero provenientes de subproductos de la industria alimentaria y bioenergética
Organizadores: CYTED-LACFUN
Página inicial 235, Página final 259

Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: (Participación , 2016)

PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Editorial: CYTED , Buenos Aires
Tipo de puplicación: Divulgación
Escrito por invitación
Palabras clave: Recursos autóctonos Subproductos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9789874216274

Capítulos:
Alimentos funcionales con propiedades funcionales
Organizadores: CYTED-LACFUN
Página inicial 50, Página final 54

Ciencia de Sistemas Lácteos Concentrados (Participación , 2016)

PANIZZOLO, LUIS , Rodríguez, Analía
Publicado
Editorial: Centro de Publicaciones. Universidad Nacional del Litoral. , Santa Fe
Tipo de puplicación: Otros
Escrito por invitación
Palabras clave: Dulce de leche color Lácteos Productos concentrados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9789876579803

Capítulos:
Reacción de Maillard y caramelización. Efectos sobre el color. Estudios aplicados al proceso de elaboración del dulce de leche .
Organizadores: Universidad Nacional del Litoral. Secretaría de Extensión
Página inicial 167, Página final 218

Aportes de la química al mejoramiento de la calidad de vida (Participación , 2012)

FREITAS, MYRIAM , OTTE, ANALÍA , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Editorial: UNESCO , Montevideo
Tipo de puplicación: Divulgación
Escrito por invitación
Palabras clave: Alimentos Proteínas Funcionaldad
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Aimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9789290891871
Financiación/Cooperación:

Institución del exterior / Apoyo financiero,

Capítulos:
Funcionalidad: Otra faceta de las proteínas
Organizadores: UNESCO - PEDECIBA Química
Página inicial 62, Página final 193

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Tecnologías para aumentar la eficiencia en cosecha-poscosecha de arándanos. (2013)

Completo
FEIPPE, ALICIA , IBÁÑEZ, FACUNDO , LADO, JOANNA , VARELA, PABLO , FREDES, ALEJANDRO , MARTÍNEZ, CECILIA , PINTOS, PEDRO , PEREIRA, CARLOS , LUQUE, MAYZA , SPINA, MYRIAM , PRIETO, GABRIELA , PANIZZOLO, LUIS , LAURA MALDONADO , LATORRE,KARINA , MARTÍNEZ, ROSANA , VODANOVICH, MARÍA
v: 203
Uruguay
Palabras clave: Arándanos Poscocecha
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido. (2009)

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MOYNA, PATRICK , PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Ciudad: Concordia
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom

The Effect of Glycosilation on Functional and Structural Properties of Beta-Lactoglobulin. (2005)

MEDRANO, ALEJANDRA , ARAÚJO, CLAUDIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Empromer 2005, 2nd MERCOSUR Congress on Chemical Engineering, 4th MERCOSUR Congress on Process Systems Engineering
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2005
Pagina final: 10
Editorial: E-Papers Serviços Editoriais
Ciudad: Rio de Janeiro
Palabras clave: Lactoglobulina, Maillard, Glicocilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Reacción de Maillard
Medio de divulgación: CD-Rom
http://www.enpromer2005.eq.ufrj.br/nukleo/pdfs/0867_the_effect_of_glycosilation_on_functional_and_s

Distribution of salt in Manchego-type cheese after brining (1997)

ANDRÉS, ANA , CAMACHO, MARÍA DEL MAR , PANIZZOLO, LUIS , CHIRALT, AMPARO , FITO, PEDRO
Publicado
Completo
Evento: Internacional

Descripción: Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF7).
Ciudad: Brighton
Año del evento: 1997
Anales/Proceedings: Engineering and Food at ICEF 7
Serie: A
Pagina inicial: 133
Pagina final: 136
Editorial: Sheffield Academic Press Ltd
Ciudad: Sheffield
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

Otras Producciones

PROGRAMAS EN RADIO O TV

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 23/09/2022
Tema: ¿Café robusta en 1668? I. ¿Que café habrá tomado Newton?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 21/10/2022
Tema: ¿Café robusta en 1668? II. Arábica vs. Robusta
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 04/11/2022
Tema: ¿Café robusta en 1668? III. En defensa de Coffea canephora
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 18/11/2022
Tema: ¿Sandokán habría podido beber un kopi luwak? I. El origen del kopi luwak
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 02/12/2022
Tema: ¿Sandokán habría podido beber un kopi luwak? II. Las características y la calidad
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Un podcast de ciencia (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://open.spotify.com/episode/3bQUaDejQYtgO0yFA1ds1R?si=_8YbPH4DQj2YzbEPkdmaVg
Emisora: Spotify o ivoox
Fecha de la presentación: 23/08/2022
Tema: Luis Alberto Panizzolo y tecnología de alimentos
Duración: 54 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Ciencia de Alimentos
Información adicional: "Un podcast de ciencia" es un podcast producido y conducido por Soledad Machado y se reproduce vía Spotify o ivoox.

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 11/03/2022
Tema: Café caribeño en 1509 II. Proceso del café. Del grano a la taza
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo

Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 25/03/2022
Tema: Café caribeño en 1509 III. ¿Café amargo y ácido?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 08/04/2022
Tema: Café caribeño en 1509 IV. El tostado y el amargor, la acidez y el color
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 22/04/2022
Tema: ¿Café Manzanares en 1940? I. El aroma del café.
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 06/05/2022
Tema: ¿Café Manzanares en 1940? II. Más de aroma del café.
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 20/05/2022
Tema: ¿Café Manzanares en 1940? III. Más de aroma del café
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 03/06/2022
Tema: ¿Café Manzanares en 1940? IV. Más de aroma del café
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 17/06/2022
Tema: ¿Usó Voltaire la caféolette? Infusión I: La preparación
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 01/07/2022
Tema: ¿Usó Voltaire la caféolette? Infusión II: La preparación.
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 15/07/2022
Tema: ¿Usó Voltaire la caféolette? Infusión III: Amargor y acidez I. Azúcar si, azúcar no
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM

Fecha de la presentación: 29/07/2022
Tema: ¿Usó Voltaire la caféolette? Infusión IV: Amargor y acidez II. La sal del café
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 12/08/2022
Tema: ¿Usó Voltaire la caféolette? Infusión V: Inmersión vs. Percolación
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 26/08/2022
Tema: ¿Que café se tomaba en Galia? I. Infusión VI. La temperatura de preparación
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2022)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 09/09/2022
Tema: ¿Que café se tomaba en Galia? II. Infusión VII. La temperatura de consumo
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 07/05/2021
Tema: ¿Habrán comido porotos Don Quijote y Sancho durante sus aventuras?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 21/05/2021
Tema: ¿Habrá comido ceviche Pizarro?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 04/06/2021
Tema: Pastéis de Belém y Vasco Da Gama I. Vainilla
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 18/06/2021
Tema: Pastéis de Belém y Vasco Da Gama II. Crema pastelera
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 02/07/2021
Tema: ¿Comían kiwis los guerreros maoríes en el siglo XIX?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 16/07/2021
Tema: Hummus y Cleopatra I. Garbanzos.

Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Espacio semanal de nutrición de Telenoche 4 (2021)

FAZIO, L , PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.telenoche.com.uy/ocio/como-elegir-un-buen-chocolate
Emisora: Montecarlo TV-Canal 4
Fecha de la presentación: 09/07/2021
Tema: Chocolate: beneficios y secretos de un producto delicioso
Duración: 5 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos
Información adicional: El espacio semanal de nutrición de Telenoche 4 es conducido por la periodista Laura Rodríguez.

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 30/07/2021
Tema: Hummus y Cleopatra II. Sésamo/tahina
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 13/08/2021
Tema: Hummus y Cleopatra III. Hummus bi tahina
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 27/08/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal I. Origen dulce de leche
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 27/08/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal II. Origen dulce de leche y estructura del dulce de leche
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 24/09/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal III. Justificación de la receta y proceso de elaboración del dulce de leche
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 08/10/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal IV. Color, aroma y sabor del dulce de leche, Reacción de Maillard
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 22/10/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal V. ¿El dulce de leche light es light?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM

Fecha de la presentación: 05/11/2021
Tema: Dulce de leche y Mumtaz Mahal VI. Implicancias nutricionales del dulce de leche
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 19/11/2021
Tema: Calabaza en almíbar y mago Merlín I. Origen calabazas y Halloween. Uso de cal
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 03/12/2021
Tema: Calabaza en almíbar y mago Merlín II. Argumentación y justificación del proceso de elaboración
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2021)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 17/12/2021
Tema: Café caribeño en 1509 I. Origen e historia del cafeto y del café
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 08/08/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate I
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 15/08/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate II
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 22/08/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate III
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 29/08/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate IV
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 12/09/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate V
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 19/09/2020

Tema: Bjorn Lothbrok y las gomas de mascar I
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 29/08/2020
Tema: Guillermo Tell y el chocolate IV
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 26/09/2020
Tema: Bjorn Lothbrok y las gomas de mascar II
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 03/10/2020
Tema: Bjorn Lothbrok y las gomas de mascar III
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 10/10/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche I
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 17/10/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche II
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 24/10/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche III
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 31/10/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche IV
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 14/11/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche V
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 21/11/2020
Tema: Lady Godiva y una taza de té con leche VI
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 28/11/2020
Tema: Capitán Cook y cerdo asado con rodajas de ananá
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

¡Socorro hay un químico en mi cocina! (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/2020/05/20/socorro-hay-un-quimico-en-mi-cocina/
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 20/05/2020
Tema: Ciencia de los alimentos
Duración: 30 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Entrevista en el programa Al pan, pan abordando el tema Ciencia de los Alimentos.

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 27/06/2020
Tema: ¿Comía pizza Julio César?
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Columna de divulgación de química gastronómica en el programa A ciencia cierta

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 04/07/2020
Tema: ¿Comió tortillas de papas Cristobal Colón?
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Columna de divulgación de química gastronómica en el programa A ciencia cierta

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 18/07/2020
Tema: La salsa de tomate: maduro o no maduro, esa es la cuestión
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Columna de divulgación de química gastronómica en el programa A ciencia cierta

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 25/07/2020
Tema: Leonardo da Vinci y la polenta
Duración: 20 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Columna de divulgación de química gastronómica en el programa A ciencia cierta

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 12/12/2020
Tema: Pedro Álvares Cabral y las bananas I
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

La ciencia al plato (2020)

PANIZZOLO, LUIS
Comentario
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://www.sarandi690.com.uy/page/2/?s=panizzolo
Emisora: Radio Sarandí 690 AM
Fecha de la presentación: 19/12/2020
Tema: Pedro Álvares Cabral y las bananas II
Duración: 15 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

El tornillo de Arquímedes (2019)

PANIZZOLO, LUIS
Entrevista
País: Argentina

Idioma: Español
Web: https://www.ivoox.com/ep-28-luis-alberto-panizzolo-tecnologia-de-audios-mp3_rf_91430670_1.html
Emisora: La RZ radio
Fecha de la presentación: 13/03/2019
Tema: Hay ciencia y tecnología en cada bocado que das
Duración: 54 minutos
Ciudad: Buenos Aires
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos
Información adicional: "El Tornillo de Arquímedes" es un podcast producido y conducido por Fernando Fuentes en La RZ radio y reproducido via ivoox

Cambio y fuera (2017)

PANIZZOLO, LUIS
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: https://delsol.uy/cambioyfuera/daniguasco/ciencia-de-los-alimentos
Emisora: Radio Del Sol 99.5 FM
Fecha de la presentación: 24/07/2017
Tema: Ciencia de los alimentos
Duración: 24 minutos
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica
Información adicional: Participación en la columna del Chef Dani Guasco

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

5º Simposio Iberoamericano AGEs (2022)

A. MEDRANO , PANIZZOLO, LUIS , RODRÍGUEZ, A. , DELLACASSA, E , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , V Olt , Báez Jessica , Rodríguez Teja, Mercedes
Congreso
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Uruguay Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Duración: 1 semanas
Evento itinerante: SI
Institución Promotora/Financiadora: UdelaR
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Química de la reacción de Maillard
Información adicional: AGEs: Productos finales de glicación avanzada Intregrante del comité organizador

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

El hielo se hunde en una bebida dependiendo de su densidad, no de si está adulterada (2021)

PANIZZOLO, LUIS , BLANCO, R.E. , Daniel Freire Caporale , Lombardi, Alejandra , Silva, Manuela

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: https://factual.afp.com/http%253A%252F%252Fdoc.afp.com%252F9V83DE-1
Artículo de AFP Factual que aclara lainformación que circula en redes sociales que advierten que un hielo que no flota en una bebida es señal de que la preparación está adulterada
Lugar: Uruguay, Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Agence France-Presse
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Ciencia de Alimentos
Información adicional: AFP Factual es un sitio de laweb dedicado a la verificación de la información de la Agence France-Presse El artículo fue redactado por la periodista Manuela Silva de AFP

Uruguaycon los aportes de los científicos Ernesto Blanco, Daniel Freire, Alejandra Lombardi y Luis Panizzolo.

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Subcomisión del Programa Grupos de I+D de CSIC (2022 / 2022)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay
Cantidad: Mas de 20

Integrante en el Área Tecnológica.

Subcomisión del Programa Proyectos de I+D de CSIC (2020 / 2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica / Programas I+D , Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

Integrante en el Área Tecnológica.

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica (ANCPCyT), Argentina. (2019)

Argentina
Cantidad: Menos de 5
Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCYT)

ANII (2019)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Becas de Posgrado en el Exterior

Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) (2019)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Iniciación a la Investigación

Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica (ANCPCyT), Argentina (2017)

Argentina
Cantidad: Menos de 5
Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCYT)

ANII (2016)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Alianzas para la innovación.

ANII (2015)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Becas de Posgrado Nacional

Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) (2015)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

CONACYT (2014)

Paraguay

CONACYT
Cantidad: Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) (2013)

Uruguay
Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)
Cantidad: Menos de 5

ANII (2010 / 2010)

Uruguay
ANII
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Journal of Food Science (2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

INNOTEC (2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

Journal of the American Oil Chemists? Society (2017)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

International Journal of Biological Macromolecules (2017)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

International Journal of Food Properties (2014)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

Food Research International. (2013)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

Journal of Food Quality (2011)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Dos (2) revisiones

International Journal of Food Properties (2010)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

INNOTEC (2009)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

Información Tecnológica (2008)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Una revisión

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

2do Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2016)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio al mejor trabajo libre - presentación oral 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asociación de Ingenieros Alimentarios de Uruguay

Premio al mejor trabajo libre - presentación poster. 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asociación de Indenieros Alimentarios de Uruguay

Premio al mejor trabajo libre - 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asosiación de Ingenieros Alimentarios de Uruguay

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Alianzas para la innovación (2016)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

Iniciación a la Investigación (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
CSIC

Becas de Posgrado Nacional (2015)

Evaluación independiente

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

I+D 2014 Modalidad Proyectos Asociativos (2014)

Evaluación independiente
Paraguay
Cantidad: Menos de 5
CONACYT

CONCURSO ABIERTO Nº 389-P/07. (2009)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Intendencia Municipal de Montevideo
CONCURSO ABIERTO Nº 389-P/07. Concurso Abierto de oposición y méritos, para cubrir 2 cargos pertenecientes al Escalafón Profesional y Científico, Nivel de Ingreso, con destino a la Unidad Laboratorio de Bromatología, Servicio de Regulación Alimentaria, División Salud, Departamento de Desarrollo Social, Intendencia Municipal de Montevideo.

JURADO DE TESIS

Doctorado en Química (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Título: Motivos y barreras del consumo de vegetales y desarrollo de un alimento en base a vegetales destinados a la población escolar. Candidata: Laura Raggio.

Doctorado en Química (2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Título: Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad arbequina y picual. Candidata: Ana Claudia Ellis. Fecha: 23 de mayo de 2016.

Maestría en Biotecnología (2015)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Título: Tecnologías alternativas para inhibir el biodeterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente. Candidata: Mariana Gonda. Fecha: 10 de diciembre de 2015.

Doctorado en Química (2011)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Título: Estudio de la presencia de ocratoxina A en vinos uruguayos. Candidata: Gabriela Garmendia. Fecha: 16 de diciembre de 2011.

Maestría en Biotecnología, Facultad de Ciencias (2006)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Título: Aproximación a la utilización de residuos de arroz y citrus para la alimentación de vacunos. Candidata: Silvana Alborés. Fecha: 9 de junio de 2006.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Analía Suárez

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Departamento Estrella Campos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Suárez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos
Cotutora: Mariela Pistón

Nuevas alternativas naturales para la prevención y control de enfermedades no transmisibles.

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Agustina Irazusta
País: Uruguay
Palabras Clave: compuestos bioactivos Alimentos funcionales obesidad síndrome metabólico diabetes plantas medicinales
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Alimentos funcionales
Alejandra Medrano y Alejandro Gugliocci - Cotutores

Obtención y caracterización de gomas provenientes de semillas de especies nativas de Prosopis spp

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Pilar Vilaró
País: Uruguay
Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Fernando Ferreira - Cotutor

Estudio del Desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración del dulce de leche

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Rodríguez
País: Uruguay
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos
Patricia Lema - Cotutora

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja.

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Abirached.
País: Uruguay
Palabras Clave: proteínas de soja Propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas
María Cristina Añón y Patrick Moyna - Cotutores

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Alejandra Medrano.
País: Uruguay
Palabras Clave: Proteínas modificadas Propiedades funcionales glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
María Cristina Añón y Patrick Moyna - Cotutores

GRADO

Pasantía en PIMOR SRL (2020 - 2021)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Pasantía de Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Dahiana Terán
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Postres Lácteos

Pasantía en Tecnopel S.A. (2020 - 2020)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Pasantía de Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Eugenia Gómez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de postres congelados

Estudio microbiológico en la revalorización de cortes de carnes por cocción al vacío (2020 - 2020)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Pasantía de final de carrera (Carrera de Químico)
Tipo de orientación: Cotutor (PANIZZOLO, LUIS , Garmendia, G. , VERO, S.)
Nombre del orientado: Cintia Gago
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Análisis Microbiológico

Pasantía en Compañía Oleaginosa Uruguaya S.A. (2012 - 2012)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Pasantía de Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Eugenia Vila
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Oleaginosas

Pasantía en DI.LA.VE - M.G.A.P (2007 - 2007)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Pasantía de Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Patricia Burzaco

País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbúmina.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Valeria Lozano
País: Uruguay
Palabras Clave: alfa-lactoalbúmina péptidos bioactivos antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Estudio de transferencia del vapor de agua en películas comestibles a partir de proteína de suero lácteo y su aplicabilidad en tomates

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Daniel Molinari
País: Uruguay
Palabras Clave: Películas comestibles Proteína de suero lácteo Permeabilidad de películas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fisicoquímica de Alimentos

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteína de soja.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Sofía Braco, Karina Latorre, Sibila Gómez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Extracción y evaluación de propiedades emulsificantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Noelia Almanza, Claudia Araújo, Lucía Cabrera, Brian Rigby.
País: Uruguay
Palabras Clave: Proteínas de salvado arroz Emulsión
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Laura Maldonado, Virginia Pérez.
País: Uruguay
Palabras Clave: Proteínas de soja Emulsión Polisacáridos

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Cecilia Abirached - Cotutora.

Estudio de la Reacción de Maillard en Dulce de Leche.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Fernanda Bruzzone, Paula Rocha, Elisa Saavedra.
País: Uruguay
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Propiedades emulsionantes del plasma bovino en polvo.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: F. Agorio, A. Bidegain, A. Cattivelli, G. De Armas.
País: Uruguay
Palabras Clave: Emulsión proteínas de plasma bovino
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Fracciones proteicas de cuajo: estudio mediante métodos cromatográficos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Gustavo Turano.
País: Uruguay
Palabras Clave: Pepsina cuajo cromatografía quimosina
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas
Ilia Durán - Cotutora

Estudio comparativo de propiedades de espumado de lactosuero hidrolizado enzimáticamente y sin hidrolizar.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Valeria Gayoso, Mariana Irisity, Carolina Lasa, Ana Ridao.
País: Uruguay
Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Estudio de la conservación de papas por método químico. Sustitución de sulfito por ácido ascórbico.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Paola González, Eduardo Olaso y Lucía Vera.
País: Uruguay
Palabras Clave: papas conservación pardeamiento enzimático
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la conservación de papas por método químico. Optimización de los parámetros que influyen en el proceso de conservación de papas peladas y cortadas.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Alejandra Medrano y Leonardo Sallé.
País: Uruguay
Palabras Clave: papas conservación pardeamiento enzimático
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

OTRAS

Estudios de la reacción de Maillard de panificados en base a harina de trigo adicionados con harinas de legumbres fermentadas (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Programa Escala Docente de Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PANIZZOLO, LUIS , RODRÍGUEZ, A.)
Nombre del orientado: Débora López
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / ´Química de la reacción de Maillard

Obtención de una salsa vegana a base de aceite de arroz, utilizando las proteínas del salvado de arroz como emulsionante (2019 - 2019)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PANIZZOLO, LUIS , BONIFACINO, C.)
Nombre del orientado: Maximiliano Kniazev, María Dolores González, Joaquín Fernández
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Emulsiones

Evaluación de la influencia de las proteínas de la leche (caseínas y proteínas del suero) en el desarrollo de color en el dulce de leche (2019 - 2019)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PANIZZOLO, LUIS , RODRÍGUEZ, A.)
Nombre del orientado: Lorena Grieco, Valentina Colina
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de la Reacción de Maillard

Nombre del proyecto: Evaluación de las propiedades tecnofuncionales y bioactivas de concentrados proteicos obtenidos por hidrólisis enzimática de salvado de arroz desgrasado

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Carla Bonifacino
País: Uruguay
Palabras Clave: Salvado de arroz propiedades tecnofuncionales propiedades bioactivas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de

Alimentos

Estudio de las propiedades reológicas y microbiológicas de la mayonesa fabricada a partir de yema cocida

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Lorena Tchorbadjian, Pilar Fernándes, Tatiana Pajoluk
País: Uruguay
Palabras Clave: Emulsión Mayonesa Estabilidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos
Cotutora: Cecilia Abirached Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudios de formación y estabilidad de emulsiones y espumas preparadas con proteínas de chía

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Débora López
País: Uruguay
Palabras Clave: Espuma Emulsión Proteínas de chía
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Cotutora Cecilia Abirached

Determinación de tamaño y masa molar de los hidrolizados de gomas de vinal y espina corona

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Verónica Busch
País: Uruguay
Palabras Clave: Galactomananos Goma vinal Goma espima corona Tamaño molecular Hidrolizado
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos
Cotutor Fernando Ferreira

Seguimiento de acrilamida, asparagina e hidroximetilfurfural en tortas fritas elaboradas en puestos pertenecientes a la Asociación de Tortafriteros del Uruguay

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Norberto Cánepa, Bruno Galán, Sebastián Martínez
País: Uruguay
Palabras Clave: Reacción de Maillard hidroximetilfurfural Acrilamida Torta frita
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Analía Rodríguez - Cotutora. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudio de propiedades funcionales de mucílago de nopal.

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Nidia García Nauto
País: Uruguay
Palabras Clave: Emulsión Mucílago de nopal Reología
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de

Alimentos
Programa Escala de Estudiantes de Posgrado - AUGM.

Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en el proceso de pasteurización de leche humana.

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Eliana Andina, Vanyra Cordobez, Hernán Díaz
País: Uruguay
Palabras Clave: Reacción de Maillard Leche materna humana Pasteurización
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ana Hernández - Cotutora. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (Fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Macarena Conde, Laura Maldonado, Virginia Pérez
País: Uruguay
Palabras Clave: Proteínas de soja Emulsión goma guar
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudio de las propiedades emulsificantes de un aislado de proteínas de soja modificado por tratamiento a pH ácido

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Lara Taroco.
País: Uruguay
Palabras Clave: Emulsión proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Efectos de la hidrólisis enzimática sobre las propiedades espumantes de proteínas de lactosuero.

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Ana Ridao
País: Uruguay
Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Aprovechamiento de subproductos de la industria quesera: propiedades tecnológicas de proteínas del lactosuero. (2021)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PANIZZOLO, LUIS , López, Tomás , Harte, Federico)
Nombre del orientado: Karen Keel
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de la Leche

Estudio de los efectos de la pasteurización sobre los niveles de vitaminas, elementos esenciales y elementos potencialmente tóxicos en leche materna (2018)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Departamento Estrella Campos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Jessica Santander
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos
Cotutores: Ignacio Machado y Analía Rodríguez

Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades emulsionantes. (2016)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Carla Bonifacino
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proteínas Emulsión Salvado de arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Cotutores: Cecilia Abirached y Gonzalo Palazolo

Sensores y biosensores para evaluar la presencia de disruptores endócrinos (2015)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Giovanni Galietta
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: sensores y biosensoresdisruptores endócrinos contaminantes alimentarios potenciometría
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos
Eduardo Méndez - Cotutor

Diseño de un plan de trabajo interdisciplinario (química, tecnología y gastronomía) y su relación con el perfil de egreso de los alumnos. (2013)

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Patricia Ortiz
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
María Noel Rodríguez - Cotutora

Caracterización, propiedades, desarrollo y aplicación de recubrimientos comestibles en base a proteína de suero de leche en frutas del genero Pylus. (2013)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Daniel Molinari
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías
Adriana Mauri y Jorge Castiglioni - Cotutores

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Investigador del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Categoría: Nivel I. Área Ingeniería y Tecnología. (2013)

(Nacional)
Agencia Nacional de Investigación e Innovación

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Segundas Jornadas Iberoamericanas sobre herramientas claves para implementar economías circulares en procesos agroindustriales (2022)

Otra
Estabilidad de emulsiones o/w preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1 Autores: C. Bonifacino, L. A. Panizzolo, G. G. Palazolo, A. Medrano, Expositora: C. Abirached

5º Simposio Iberoamericano AGEs. (2022)

Simposio
Estudio de actividad antioxidante en melanoidinas de dulce de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1 Autores: M. Escobal, J. Báez, L. Panizzolo, A. Medrano,C. Olivaro, ; A. Ródriguez, F. Ferreira

5º Simposio Iberoamericano AGEs (2022)

Simposio
Interrelación de indicadores de Maillard y condiciones de proceso en la elaboración de alimentos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 5 Coexposición con Analía Rodríguez

Primeras Jornadas Iberoamericanas sobre Herramientas para una Economía Circular. (2021)

Otra
Hidrólisis enzimática de galactomananos como alternativa para ampliar el potencial de gomas de fuentes regionales
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1 Autores: L. Pepa; V. Busch; L. Panizzolo; F. Ferreira; P. Buera. Expositora: L. Pepa

X Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Simposio
Capacidad antioxidante y antihipertensiva de péptidos liberados durante la digestión de hidrolizados de concentrados proteicos de salvado de arroz desgrasado
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1 Autores . C. Bonifacino, L. A. Panizzolo, G. G. Palazolo, A. Medrano, C. Abirached

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Simposio
Influencia de las proteínas del suero y caseínas en el desarrollo de color y reacción de Maillard para un producto símil dulce de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1 Palabras Clave: Autores: L. Grieco V. Colina L. Panizzolo A. Rodriguez

Séptimo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (2021)

Encuentro
Estudio de productos coloreados de dulce de leche

Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA - Química Autores: M. Escobal, A. Rodríguez, C. Olivaro, L. Panizzolo, F. Ferreira

4to Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud (2020)

Simposio
Evaluación de AGEs y su relación con el desarrollo de color en un producto con alto desarrollo de la reacción de Maillard
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2

3er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2020)

Congreso
Capacidad antioxidante de concentrados de salvado de arroz obtenidos por hidrólisis enzimática
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: AIALU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

ISEKI-Food e-Conference (2020)

Congreso
Enzymatic hydrolysis of galactomannans as a way to modulate rheology and reactivity
Rumania
Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Propiedades Físicas de Alimentos

3er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2020)

Congreso
Ingeniería Gastronómica: de la cacerola al reactor y del reactor a la cacerola
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: AIALU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Gastronómica

AIC 2019: Midterm Meeting of the International Color Association, Color and Landscape. (2019)

Encuentro
Color identity in South American natural landscapes: herbs, flowers and fruits crops
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5

AIC 2019: Midterm Meeting of the International Color Association, Color and Landscape. (2019)

Encuentro
Dulce de leche as part of the gastronomic landscape of Río de la Plata
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5 Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades Físicas de Alimentos

XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2019)

Congreso
Revalorización del salvado de arroz desgrasado proveniente de la industria aceitera
Portugal
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Instituto Superior de Engenharia Universidade do Algarve
Palabras Clave: salvado de arroz desgrasado retención de agua unión al aceite
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2019)

Congreso
Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del dulce de leche sobre las características sensoriales
Portugal
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Instituto Superior de Engenharia Universidade do Algarve
Palabras Clave: dulce de leche leche en polvo sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

IX Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2019)

Simposio
Contenido de selenio en cortes de carne vacuna según el punto de cocción
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay Palabras Clave: Selenio carne vacuna cocción
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI6 (2019)

Encuentro
Efecto de la pasteurización sobre los niveles de vitaminas A y E en leche humana
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA, Área Química Palabras Clave: Leche humana vitamina A vitamina E
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI6 (2019)

Encuentro
Influencia de la pérdida de peso en cortes de carne vacuna según el grado de cocción en el contenido de Cu y Zn
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI6
Palabras Clave: carne vacuna cocción cobre cinc
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI6 (2019)

Encuentro
Estudio de melanoidinas en dulce de leche elaborado con leche fluida y con sustitución de leche fluida por leche en polvo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA, Área Química Palabras Clave: Dulce de leche melanoidinas

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Avances en el comportamiento reológico de las dispersiones de Prosopis affinis
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Galactomananos reología Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Estudio de la actividad antioxidante y antiglicante de extractos acuosos de Menthapiperita, Peumusboldus y Baccharistrimera y su bioaccesibilidad
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Menthapiperita actividad antioxidante actividad antiglicante
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Influencia de la temperatura y el tiempo sobre parámetros fisicoquímicos de cortes de carne de garrón y lomo aplicando la técnica de cocción a vacío
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Cocción a vacío carne vacuna
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fisicoquímica de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Cocción al vacío de dos cortes de carne vacunos: lomo y chingolo. Influencia del tiempo y la temperatura en parámetros fisicoquímicos y sensoriales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Cocción a vacío carne vacuna
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis sensorial

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Aislamiento de melanoidinas en dulce de leche elaborado con leche fluida y con sustitución de leche fluida por leche en polvo
Argentina

Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Dulce deleche melanoidinas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del dulce de leche sobre las características reológicas y del color
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Dulce de leche color reología
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Física de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Potencial antioxidante de un hidrolizado de salvado de arroz desgrasado
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: salvado de arroz hidrolizado actividad antioxidante
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de alimentos

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Congreso
Propiedades emulsificantes de las proteínas de chía
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Chía proteínas emulsión
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fisicoquímica de alimentos

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos (2018)

Seminario
¿Existe el dulce de leche ideal?
Panamá
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos Palabras Clave: Dulce de leche Perfil sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos (2018)

Seminario
Estabilidad de emulsiones preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado
Panamá
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos Palabras Clave: Emulsiones Salvado de arroz

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2018)

Congreso
Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y sensoriales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciecia y Tecnología de Córdoba Palabras Clave: Cocción al vacío Color Textura Evaluación sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso
Estabilidad al almacenamiento de emulsiones preparadas con concentrado de salvado de arroz rico en polisacáridos
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba Palabras Clave: Emulsiones Proteínas de salvado de arroz

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso
Efecto del método de obtención de aislados de chía sobre sus propiedades espumantes
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba Palabras Clave: Espumas Proteínas de chía

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso
Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y sensoriales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciecia y Tecnología de Córdoba

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso
Estudio del efecto de la pasteurización sobre los niveles de vitamina C, cobre, hierro, selenio y zinc en leche humana
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR Palabras Clave: Leche humana Pasteurización Oligoelementos Vitaminas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso
Optimización de un método espectrofotométrico clásico para la determinación de hierro hemo en carne vacuna
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: facultad de Química, UdelaR Palabras Clave: Carne vacuna Hierro Epectrofotometría
Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso
Evaluación del contenido de hierro y zinc en cortes de carne vacuna de consumo popular en Uruguay
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR Palabras Clave: Carne vacuna Hierro Zinc Espectrometría de absorción atómica de llama
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

XXIII Congreso Internacional y XXVIII Congreso Nacional de Profesores de Química (2018)

Congreso
Las mil y una recetas con agua
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación de Educdores en Química Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Rutas hacia el desarrollo empresarial. Encuentro Academia Industria (2018)

Encuentro
Reformulación de alimentos. Modificación y reducción de la composición de grasas.
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias del Uruguay Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Primera Jornada de Intercambio Tecnólogo Químico - Industria (2018)

Otra
Principios y aplicaciones de la actividad de agua (aw) en la industria alimentaria
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, udelaR Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

Curso Iberoamericano Red Lacfun-CYTED: Procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos autóctonos. (2018)

Otra
Aprovechamiento de gomas regionales. Galactomananos: Relación estructura-funcionalidad.
Colombia
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Universidad de La Sabana Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Encuentro
Extraction and evaluation of rice bran protein concentrates
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: Proteínas salvado arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro
Estudio de la bioaccesibilidad de compuestos antiglicantes extraídos de hierbas medicinales
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Hierbas medicinales actividad antiglicante Bioaccesibilidad
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro
Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Propiedades funcionales Proteínas salvado de arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro
Análisis estructural primario y avances en el comportamiento en dispersión acuosa de galactomananos de P. affiis.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Galactomananos Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos

VII Conferencia Internacional de Proteínas y Coloides Alimentarios (2017)

Otra
Efecto del tratamiento con alcalasa sobre la solubilidad proteica de concentrados de salvado de arroz
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Universidad de Buenos Aires Palabras Clave: Proteínas salvado de arroz Solubilidad Alcalasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Encuentro de Ciencias: Enseñanza de las ciencias: espacio de encuentro (2017)

Encuentro
¿Comía pizza Julio César?
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores, ANEP
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica de alimentos

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso
Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado
Chile
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos Palabras Clave: pH Solubilidad Proteína salvado arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso
Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado
Chile
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos Palabras Clave: pH Solubilidad Proteína salvado arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI). (2017)

Congreso
Obtención de compuestos bioactivos presentes en hierbas medicinales, con incidencia en la reducción de ECNTs
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos Palabras Clave: compuestos bioactivos Hierbas medicinales ECNTs
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso
Influencia del pH en el desarrollo de color y en la formación de melanoidinas en la elaboración del dulce de leche
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color melanoidinas pH
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso
Impacto de la estructura sobre la biodisponibilidad de componentes bioactivos
Chile
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos Palabras Clave: Componentes bioactivos Biodisponibilidad Estructura de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

IX Congresso Brasileiro de Termodinâmica Aplicada (2017)

Congreso
Avaliação das condições operacionais na ultrafiltração de soro de leite
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Universidade Federal do Rio Grande do Sul Palabras Clave: Suero de leche Ultrafiltración
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

Encuentro de Investigadores del Noreste Cerro Largo-Rivera-Tacuarembó (2016)

Encuentro
Estudio estructural y funcional de galactomananos de Prosopis affinis (algarrobo).
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: UdelaR - INIA Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

18th World Congress on Food Science and Technology (2016)

Congreso
Study of the emulsifying properties of milk whey concentrate obtained by ultrafiltration for potential use in the formulation of ice cream.
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: IUFoST

2º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2016)

Congreso
Análisis estructural primario y comportamiento fisicoquímico de goma de Prosopis affinis
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

2º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2016)

Congreso
Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de la maduración en quesos de cabra uruguayos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

2º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2016)

Congreso
Influencia del tiempo de sellado en la calidad sensorial de carne cocida al vacío
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

International Workshop Insights and Strategies Towards a Bio-Based Economy (2016)

Otra
Macromolecular parameters and partial structural characterization of galactomannans from Prosopis affinis and commercial gums
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingemiería - UdelaR Palabras Clave: Galactomananos Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros,

Electroquímica / Química de Alimentos

Encuentro de Investigadores del Noreste Cerro Largo-Rivera-Tacuarembó (2016)

Encuentro
Líneas de investigación y avances en la ejecución del plan de desarrollo del polo de ciencia y tecnología química
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: UdelaR - INIA

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases. (2015)

Encuentro
Effect of acid modification of soy glycinin on its interfacial and emulsifying properties
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave: Glicinina Emulsión Proteína soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases. (2015)

Encuentro
Determination of Free Fatty Acids and Organic Acids in Goat Cheeses.
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave: Queso Ácidos grasos Ácidos orgánicos Leche de cabra
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

European Polysaccharide Network of Excellence (EPNOE) International Polysaccharide Conference (2015)

Otra
Isolation, characterization and molecular size distribution of galactomannans from Prosopis affinis seeds endosperm
Polonia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24 Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Qumica de Alimentos

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio
Estudio de las melanoidinas en el dulce de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche melanoidinas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro
Caracterización de una biopelícula en base a proteína de suero de leche con incorporación de transglutaminasa
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química Palabras Clave: Proteína lactosuero Biopelículas Transglutaminasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio
Influencia de la incorporación de transglutaminasa a una biopelicula en base a proteína de suero de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Biopelículas Proteínas lactosuero Transglutaminasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio
Prosopis affinis (Ñandubay) como fuente alternativa de galactomananos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Galactomananos Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Jornada - Taller: Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación investigación-producción-desarrollo y sociedad (2015)

Otra
Alimentos funcionales con propiedades funcionales
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Red CYTED Palabras Clave: Propiedades funcionales Alimentos funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro
Aislamiento, caracterización y distribución de peso molecular de galactomananos del endospermo de Prosopis affinis.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro
Las rutas del color del dulce de leche: Influencia del pH
Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color pH
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Simposio Internacional Biomateriales Forestales: Productos, Tecnologías, Cadenas de Valor y Mercados (2015)

Simposio
Galactomananos - Estructura, propiedades y usos industriales
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) Palabras Clave: Galactomananos Estructura Propiedades Usos industriales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2014)

Seminario
Evolución de glioxal y metil-glioxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial.
Costa Rica
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica - ALACCTA Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de lehe
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Seminario
Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo.
Costa Rica
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica - ALACCTA Palabras Clave: Dulce de leche melanoidinas Reacción de Maiilard
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Conference on Food Innovation. FoodInnova (2014)

Congreso
Estudio de la mejora de las propiedades interfaciales y espumantes de proteínas de soja por tratamiento con pH ácido para uso como potenciales ingredientes alimentarios.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina Palabras Clave: Espuma proteínas soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Seminario
Revalorización de las proteínas del lactosuero bovino, subproductos de la industria del queso, como agentes emulsionantes
Costa Rica
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica - ALACCTA Palabras Clave:

Proteínas Emulsión Lactosuero
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

International Conference on Food Innovation. FoodInnova. (2014)

Congreso
Influencia de la temperatura y contenido de sacarosa en el desarrollo de HMF y color en el sistema Dulce de Leche de oveja modelo
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color Leche ovina
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2013)

Simposio
Estudio de las proteínas 11s y 7s de soja, subproductos de la industria del biodiesel, como agentes espumantes.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2013)

Simposio
Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de α-lactoalbúmina.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LATU Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

ENAQUI 3.0 (2013)

Encuentro
Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA - Química

ENAQUI 3.0 (2013)

Encuentro
Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos α-dicarbonilos en elaboración de dulce de leche.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA - Química

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA) (2013)

Simposio
Comparative study of emulsifying and interfacial properties of native and acid treated soy protein isolates and bovine milk whey protein isolates.
Brasil
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA) (2013)

Simposio
Evaluation of potential antioxidant activity of soy glycinin hydrolizates obteined by the action of alcalase.
Brasil
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA). (2013)

Simposio
Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática.
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Congreso Nacional de Profesores de Química. (2013)

Congreso
Las proteínas, sensibles ingredientes en las recetas de la Abuela.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Asociación de Educdores en Química Areas de conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química deAlimentos

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso
Desarrollo de furosina y color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso
Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicinia de soja por métodos enzimáticos.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: AIALU

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso
Influencia de las condiciones de poscosecha en el contenido de fibra alimentaria en arándanos variedades misty.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias. (2012)

Congreso
Caracterización de glicoconjugados mediante SEC-LS/UV/RI: determinación on-line de peso molecular y relación carbohidrato/proteína.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso
Ingeniería Culinaria: de la cacerola al reactor y del reactor a la cacerola.
Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: AIALU

XXI Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional Profesores de Química (2012)

Congreso
¡Socorro hay un químico en mi cocina!
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Asociación de Educdores en Química

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso
Browning kinetics in concentrated Sheep dairy system Dulce de Leche as affected by temperature and sucrose content
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso
Study of 5-Hydroxymethylfurfural and Furosina as indicator of Maillard reaction and color development in Dulce de Leche model system as affected by pH
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso
Study of foaming properties of soybean proteins isolate, glycinin ond β-conglycinin proteins by kinetic constants of disproportion and gravitational drainage
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso
Oil-water emulsion properties of β-lactoglobulin glycated with dextran
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso
Obtainment of peptides with antioxidant properties from soy protein using Flavourzyme
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: IUFoST

Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2011 (2011)

Encuentro
Estudio del desarrollo de hidroximetilfurfural y del color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche hidroximetilfurfural pardeamiento no enzimático color

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2011)

Simposio
Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja.
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2011)

Simposio
Estudio de estabilidad de emulsiones formadas con glicinina de soja: goma guar y su variación con el pH.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2011)

Simposio
Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso
Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: AATA Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso
Estudio de la mejora de las propiedades emulsionantes del aislado proteico de soja sometido a condiciones ácidas.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: AATA Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso
Estudio de la Formación y Estabilidad de Emulsiones con Proteínas de Soja utilizando altas fuerzas iónicas.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 27
Nombre de la institución promotora: AATA Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

102nd AOCS Annual Meeting & Expo (2011)

Encuentro
Oil-water emulsion of beta-lactoglobulin glycated with glucose, lactose and dextrane.
Estados Unidos

Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

102nd AOCS Annual Meeting & Expo (2011)

Encuentro
Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming properties study.
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios (2011)

Simposio
Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones aceite en agua formadas con mezclas de globulina de soja 11S goma guar y globulina de soja 11S- carboximetilcelulosa.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires Palabras Clave: Emulsión goma guar carboximetilcelulosa globulina de soja 11S
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios (2011)

Simposio
Comportamiento interfacial de glicinina, beta-conglicinina de soja y aislado proteico de soja en emulsiones aceite en agua.
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires Palabras Clave: Glicinina Emulsión beta-conglicinina tensión interfacial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITeQ 2010 (2010)

Encuentro
Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Planta Piloto de Ingeniería Quimica (PlaPIQui) y Investigación y Desarrollo en Tecnología Química (IDTQ) - Universidad Nacional de Córdoba Palabras Clave: Emulsión estabildad proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Componentes alimentarios

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009 (2009)

Encuentro
Estudio de propiedades reológicas superficiales de proteínas de soja y suero lácteo en interfase (agua/aire).
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Proteínas de soja Proteínas lactosuero Propiedades interfaciales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009. (2009)

Encuentro
Modificación de las propiedades emulsionantes de beta-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Emulsión glicosilación Lactoglobulina
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009. (2009)

Encuentro
Estudio comparativo de las propiedades espumantes del aislado proteico de soja con y sin tratamiento a pH ácido.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Proteínas aislado de soja Espuma
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2009)

Simposio
Seguimiento de la maduración de quesos danbo elaborados con distintos iniciadores mediante determinación de fracciones nitrogenadas.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2009)

Simposio
Estudio comparativo de propiedades espumantes de aislado proteico de soja (APS) y aislado proteico de lactosuero bovino (APLB).
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay Palabras Clave: Proteínas aislado de soja Espuma
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2009)

Simposio
Determinación de propiedades reológicas superficiales de proteínas en interfase (agua/aire).
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2009)

Congreso
Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AATA Palabras Clave: Espuma proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Primera Jornada Fisicoquímica en la Industria (2009)

Otra
Principios y aplicaciones de la actividad de agua en la industria alimentaria
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos. (2009)

Congreso
Determinacion de las propiedades emulsionantes de b-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Cienia y Tecnología de los Alimentos. (2006)

Seminario
Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilacion de b-lactolgobulina
Cuba
Tipo de participación: Expositor oral Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2006)

Congreso
Efecto de Glucosa y Lactosa sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de beta-lactoglobulina
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Agencia Córdoba Ciencia Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

2nd MERCOSUR Congress on Chemical Engineering 4th MERCOSUR Congress on Process Systems Engineering (ENPROMER 2005). (2005)

Congreso
The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin.
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario
Efecto de la glicosilacion de la beta-lactoglobulina en las propiedades espumantes.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACCTA Palabras Clave: Espuma beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario
Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACCTA Palabras Clave: proteínas soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario
Efecto de la composición y el pH en la cinética de formación y estabilidad de espumas en concentrados de proteínas de lactosuero.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACCTA Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario
Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACCTA Palabras Clave: Reacción de Maillard metales divalentes
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

Encuentro Nacional de Microbiólogos. (2003)

Encuentro
Aislamiento y caracterización feno y genotípica de lactobacillus nativos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

IX Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos de AATA. (2002)

Congreso
Degradación de aspartamo en presencia de glúcidos simples.
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: AATA Palabras Clave: Aspartamo estabildad glúcidos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2001)

Congreso
Influencia de metales de transición divalentes en la reacción de Maillard.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL Palabras Clave: Reacción de Maillard metales divalentes
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

Congreso
Influencia de la concentración y el pH en la viscosidad de soluciones de pectina de bajo metoxilo.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: SUCTAL Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XV Congreso Nacional e Internacional de Profesores de Química (2001)

Congreso
Reacción de Maillard. Síntesis de diversidad química.
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Asociación de Educdores en Química

IX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación Universidades Grupo Montevideo (2001)

Encuentro
Optimización en el tratamiento químico de papas peladas y cortadas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Universidades Grupo Montevideo Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

Congreso
Influencia de diversos parámetros en la presencia de hidroximetilfurfural en miel.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: SUCTAL Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Estudio de la evolución de la flora acidófila en salame.
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACCTA Palabras Clave: Salame flora acidófila
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología alimentaria

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Influencia de distintas variables en la acidez de salame durante la maduración y el secado.
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACCTA Palabras Clave: Salame Ácidos carboxílicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Estabilidad de aspartamo en solución con fructosa a alta temperatura
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACCTA Palabras Clave: Aspartamo estabildad fructosa
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1999)

Congreso
Estabilidad de aspartamo en solución con glucosa.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AATA Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabildad
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

V Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología de alimentos (1999)

Congreso
Estabilidad de aspartamo en solución con glucosa a alta temperatura
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabildad temperatura
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. (1997)

Seminario
Aporte de fibra alimentaria en galletitas de producción industrial
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Fibra alimentaria Galletitas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. (1997)

Seminario
Aporte de celulosa, hemicelulosa y lignina en galletitas de producción industrial
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Fibra alimentaria Galletitas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1997)

Seminario
Estabilidad de aspartamo en un sistema modelo con alta concentración en glucosa
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACCTA Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabildad
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF7) (1997)

Congreso
Evolution of salt distribution after brining of Manchego type cheese
Inglaterra
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: IAEF Palabras Clave: Quesos impregnación vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología lácteos

I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (1995)

Congreso
Caracterización fisicoquímica y reológica de quesos tipo manchego salados por inmersión y por impregnación a vacío
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: UNICAMP Palabras Clave: Quesos impregnación vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología lácteos

I Congreso de la Federación Farmacéutica Sudamericana y II Congreso de Ciencias Farmacéuticas del Cono Sur. (1993)

Congreso
Producto fermentado de soja obtenido a partir de la torta de extracción de aceite
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso
Estudio comparativo de método higrométrico y gravimétrico en la determinación de actividad de agua
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso
Diseño de un producto de humedad intermedia en base a pescado de río
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso
Diseño de alimentos modificados: Producto fermentado de soja obtenido a partir de la torta de extracción industrial de aceite
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad arbequina y picual. (2016)

Candidato: Ana Claudia Ellis
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
PANIZZOLO, LUIS
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Tecnologías alternativas para inhibir el biodeterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2015)

Candidato: Mariana Gonda
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
PANIZZOLO, LUIS
Maestría en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Estudio de la presencia de ocratoxina A en vinos uruguayos. (2011)

Candidato: Gabriela Garmendia
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
PANIZZOLO, LUIS
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Aproximación a la utilización de residuos de arroz y citrus para la alimentación de vacunos. (2006)

Candidato: Silvana Alborés
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
PANIZZOLO, LUIS
Maestría en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Codirección de posgrados junto a investigadores de universidades del exterior que implica procesos de colaboración interdisciplinarios e interinstitucionales. Co-responsable de la propuesta y gestión del Polo de Desarrollo Universitario: Espacio de Ciencia y Tecnología Química en la Región Noreste del Centro

Universitario Regional de Tacuarembó (junto al Prof. Fernando Ferreira) tarea que implica la formación de recursos humanos y creación de capacidades de investigación científica y tecnológica. Responsable nacional en el desarrollo y gestión de una Red iberoamericana (CYTED) de aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria donde intervienen investigadores de diversos países e instituciones.

Información adicional

BECAS USUFRUCTUADAS Beca de Iniciación a la Investigación, otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICYT). Ministerio de Educación y Cultura. En el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). Tema: Análisis Químico Alimentos. Octubre 1990 - Diciembre 1991. Montevideo. Uruguay. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana, para realizar el VI Curso de Estrategia y Planificación Alimentaria. Madrid. España. 3 de mayo al 4 de julio de 1991. Beca otorgada por CONICYT de financiamiento de estadía corta en la Universidad de las Américas. Puebla, México. Para realizar trabajo científico en el tema: Diseño de Alimentos. 6 - 31 de Enero de 1992. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana para realizar el Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos en la Universidad Politécnica de Valencia. España. Octubre de 1993 - setiembre de 1995. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana para participar en el Seminario: "Hacia una visión estratégica de las Infraestructuras como Herramientas de Integración". IX Universitat Tècnica de Estiú de Catalunya. Sitges, Catalunya, España. 18-20 setiembre de 1995. Complemento de Beca otorgado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC), Universidad de la República, para realizar un Master en Ciencia e Ingeniería en Alimentos en la Universidad Politécnica de Valencia. España. Por el período octubre de 1993 - julio de 1994. Apoyo otorgado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC), Universidad de la República, para asistir al X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. Buenos Aires, Argentina. 17 - 20 de setiembre de 1997. Beca otorgada por PDT, Subprograma II crédito de postgrado para realizar doctorado. Modalidad “sándwich“. Por el período Agosto de 2002 – agosto 2005. Beca otorgada por Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo para realizar el curso: Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales con propiedades para la salud humana. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria. Santa Cruz de la Sierra, Bolovia. 30 de mayo – 3 de junio de 2011. (26/10/2011)
(08/02/2012)

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	**46**
Artículos publicados en revistas científicas	32
Completo	31
Resumen	1
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	2
Completo	2
Trabajos en eventos	3
Libros y Capítulos	8
Capítulos de libro publicado	8
Documentos de trabajo	1
Completo	1
Otros tipos	65
PRODUCCIÓN TÉCNICA	**65**
EVALUACIONES	**34**
Evaluación de proyectos	12

Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	10
Evaluación de convocatorias concursables	5
Jurado de tesis	5
FORMACIÓN RRHH	**41**
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	35
Tesis de doctorado	3
Tesis/Monografía de grado	11
Iniciación a la investigación	5
Tesis de maestria	3
Otras tutorías/orientaciones	8
Docente adscriptor/Practicantado	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	6
Tesis de maestria	1
Tesis de doctorado	5