

## PÓSTERS - PRESENCIALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(16:50-19:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Alimentos fermentados funcionales

CÓDIGO	TÍTULO DEL TRABAJO
8-Alfe-PP	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA, FISICOQUÍMICA Y QUIMIOPROTECTORA DE UNA BEBIDA FERMENTADA DE <i>Averrhoa carambola</i> L.
15-Alfe-PP	POTENCIAL BIOACTIVIDAD DE COMPUESTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACIÓN DE ZARZAMORA ( <i>Rubus</i> spp.): Un Análisis <i>in silico</i>
36-Alfe-PP	EFFECTO CARDIOPROTECTOR DE LECHE FERMETADAS CON <i>Limosilactobacillus fermentum</i> J20 EN UN MODELO MURINO CON HIPERCOLESTEROLEMIA
133-Alfe-PP	CARACTERIZACIÓN, ESTANDARIZACIÓN Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LA BEBIDA TRADICIONAL FERMENTADA (CAXTILA)
180-Alfe-PP	FORMULACIÓN DE BEBIDA PROBIÓTICA A BASE DE NEJAYOTE FERMENTADO CON <i>BACILLUS CLAUSII</i>
215-Alfe-PP	EFFECTO DE LA ADICIÓN DE PROBIÓTICOS EN LAS PROPIEDADES DE UN PRODUCTO FERMENTADO DE ALMENDRA
238-Alfe-PP	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE CACAHUATE FERMENTADO CON <i>Rhizopus oligosporus</i>
248-Alfe-PP	IDENTIFICACIÓN DE COMUNIDADES MICROBIANAS EN LA MADURACIÓN DE UN CHORIZO BAJO EN GRASA Y SODIO
283-Alfe-PP	ESTUDIO PILOTO DEL CONSUMO DE REFRESCOS de MORERA: SU EFFECTO ANTIPOBESOGÉNICO Y LIPOLÍTICO
323-Alfe-PP	PRODUCCIÓN DE GABA POR BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS ALTAMENTE PROTEOLÍTICAS EN QUESO SEMI-MADURO TIPO CHIAPAS
326-Alfe-PP	COMPARACIÓN PROCESÓMICA DE UN VINO FRUTAL EN PROCESO CONVENCIONAL O TECNOLOGÍAS EMERGENTES



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(16:50-19:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Probióticos, postbióticos y prebióticos

CÓDIGO	TÍTULO
22-Prpo-PP	PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL MATERIAL EXTRA- E INTRA-CELULAR DE LEVADURAS AISLADAS DE ZARZAMORA SILVESTRE ( <i>Rubus</i> sp.)
76-Prpo-PP	PRODUCCIÓN DE PREPARACIONES INANIMADAS DE MICROORGANISMOS CON POTENCIAL POSTBIÓTICO A PARTIR DE LACTOSUERO
81-Prpo-PP	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO DE BACTERIAS LÁCTICAS AISLADAS DE MASA MADRE
127-Prpo-PP	EFECTO DEL LACTOSUERO COMO MEDIO DE CULTIVO Y MATERIAL MICROENCAPSULANTE DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS
136-Prpo-PP	SIMBIÓTICOS DE MANZANA, MEMBRILLO Y PROBIÓTICOS POTENCIAL INFLUENCIA EN EL MANEJO DE DESORDENES MENTALES
247-Prpo-PP	EFECTO DEL LACTOSUERO COMO MEDIO DE CULTIVO Y MATERIAL MICROENCAPSULANTE DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS
294-Prpo-PP	HIDROGEL DE PECTINA Y GELATINA: PROTECCIÓN PARA BACTERIAS PROBIÓTICAS EN AMBIENTES GÁSTRICOS E INTESTINALES SIMULADOS
302-Prpo-PP	IMPACTO DEL AGREGADO DEL PROBIÓTICO <i>Lactobacillus rhamnosus</i> EN LAS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DE SALAME
314-Prpo-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PÉPTIDOS OBTENIDOS MEDIANTE FERMENTACIÓN LÁCTICA DERIVADOS DEL FRIJOL BAYO AZTECA
315-Prpo-PP	ACTIVIDAD ANTIHIPERTENSIVA Y ANTIDIABÉTICA DE PÉPTIDOS OBTENIDOS MEDIANTE FERMENTACIÓN LÁCTICA DEL FRIJOL BAYO AZTECA
338-Prpo-PP	ACTIVIDAD PREBIÓTICA Y SUPERVIVENCIA DE <i>Lactobacillus paracasei</i> EN FRACCIONES DE FRUCTANOS DE AGAVE ESTERIFICADOS
351-Prpo-PP	EVALUACIÓN DE LA SUPERVIVENCIA DE BACTERIAS PROBIÓTICAS ENCAPSULADAS MEDIANTE GELIFICACIÓN IÓNICA BAJO CONDICIONES SIMULADAS GASTROINTESTINALES



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(16:50-19:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Fuentes alternativas de proteínas y péptidos

CÓDIGO	TÍTULO
131-Fual-PP	PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DE PROTEÍNAS E HIDROLIZADOS PROTEICOS DE SEMILLAS DE JACA ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.)
166-Fual-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIDIABÉTICA DE PÉPTIDOS OBTENIDOS A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SUBPRODUCTO DE AJONJOLÍ
195-Fual-PP	AISLAMIENTO E HIDROLÍISIS DE PROTEÍNA DE FRIJOL DE LA REGION PACIFICO SUR CON POTENCIAL BIOLÓGICO
203-Fual-PP	INHIBICIÓN ENZIMÁTICA DE TIROSINASA POR PÉPTIDOS BIOACTIVOS EXTRAÍDOS DE SORGO BLANCO ( <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench) VARIEDAD PERLA 101
207-Fual-PP	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNA DE PASTA DE CANOLA ASISTIDA CON ULTRASONIDO
230-Fual-PP	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS DE LEMNA ( <i>Lemna gibba</i> ) ASISTIDA CON ULTRASONIDO
262-Fual-PP	EVALUACIÓN DEL ENTRECruzAMIENTO DE COLÁGENO SOBRE SUS PROPIEDADES REOLÓGICAS EN PULPO COMÚN Y CALAMAR GIGANTE
303-Fual-PP	DIGESTIBILIDAD Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE CELULAR DE PROTEÍNAS DE AMARANTO DURANTE LA DIGESTIÓN IN VITRO
305-Fual-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PÉPTIDOS DERIVADOS DE PROTEÍNAS DE CAÑIHUA EN CÉLULAS INTESTINALES Y HEPÁTICAS HUMANAS
318-Fual-PP	APROVECHAMIENTO DEL RESIDUO DE CHIA ( <i>Salvia hispanica</i> L.) PARA OBTENER HIDROLIZADOS PROTEICOS CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE
368-Fual-PP	OBTENCIÓN DE AISLADO PROTEICO A PARTIR DE ALTRAMUZ: COMPARATIVA ENTRE PRIMERA Y SEGUNDA EXTRACCIÓN



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(16:50-19:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Nanotecnología y sistemas de liberación

CÓDIGO	TÍTULO
20-Nay -PP	FORMULACIÓN DE NANOCOMPÓSITOS PARA LIBERACIÓN DE AGENTES ANTIMICROBIANOS SELECTIVOS
95-Nay -PP	PELÍCULAS COMESTIBLES DE ALMIDÓN ACETILADO REFORZADAS CON MICROCRISTALES DE CELULOSA EXTRAÍDOS DE ALGA PADINA ( <i>Padina durvillaei</i> )
112-Nay -PP	EMPLEO DE BIGELES COMO SISTEMAS DE LIBERACIÓN DE CURCUMINA
117-Nay -PP	EVALUACIÓN ANTIBACTERIAL DE NANOPARTÍCULAS DE ZNO IMPREGNADAS DE <i>Hibiscus sabdariffa</i> : ALTERNATIVA DE ADITIVO
158-Nay -PP	EVALUACION ANTIFUNGICA DE UNA BIOPELICULA CON MICROCAPSULAS DE CITRAL
189-Nay -PP	ALTERACIÓN INMUNOTÓXICA DE BPA Y BPS: COMPUESTOS LIBERADOS EN ALIMENTOS CON REVESTIMIENTOS DE RESINAS EPÓXIDO.
198-Nay -PP	EFFECTOS INMUNOTÓXICOS DE BISFENOL: UN DERIVADO DE LA MIGRACIÓN HACIA ALIMENTOS
220-Nay -PP	PERMEABILIDAD Y TRANSPARENCIA DE PELÍCULAS COMESTIBLES DE ALMIDÓN CON NANOPARTÍCULAS DE $\text{CaCO}_3$ ELABORADAS POR EXTRUSIÓN-CASTING
268-Nay -PP	EFFECTO ANTIMICROBIANO DE NANOPARTÍCULAS DE $\text{TiO}_2$ SINTETIZADAS POR QUÍMICA VERDE
270-Nay -PP	FUNCIONALIZACIÓN DEL $\text{TiO}_2$ -FE CON EXTRACTO CÍTRICO Y SU ENCAPSULACIÓN EN PLGA PARA SU EVALUACIÓN ANTIMICROBIANA
348-Nay -PP	EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES DE SUBPRODUCTOS DE <i>Hibiscus sabdariffa</i> ASISTIDA PRO ELECTROINDUCCIÓN



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(16:50-19:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Ciencias ómicas y bioinformática nutracéutica

CÓDIGO	TÍTULO
17-Cióm-PP	COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRIJOL CON POTENCIAL MODULADOR DE PUNTOS DE CONTROL PD1-PDL1 DE INMUNOVIGILANCIA
101-Cióm-PP	ANÁLISIS IN SILICO DE FITOHEMAGLUTININA DE FRIJOL AYOCOTE ( <i>Phaseolus coccineus</i> ) COMO PRECURSORA DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS
126-Cióm-PP	EVALUACIÓN IN SILICO DEL POTENCIAL ANTIHIPERTENSIVO E HIPOGLUCEMIANTE DE PÉPTIDOS PRESENTES EN POSOS DE CAFÉ
129-Cióm-PP	IMPACTO DEL CONSUMO MATERNO DE DIETA CAFETERÍA EN LA MICROBIOTA INTESTINAL EN LA DESCENDENCIA DE CRÍAS MACHO
174-Cióm-PP	EXPRESIÓN DE GENES ASOCIADOS A ESTRÉS OXIDATIVO, EN CAMARÓN <i>Litopenaeus vannamei</i> CULTIVADO EN NAYARIT
320-Cióm-PP	PÉPTIDOS BIOACTIVOS DE CRUSTÁCEOS: UN ANÁLISIS COMPUTACIONAL SOBRE EL POTENCIAL INHIBITORIO DE ENZIMAS LIPOLÍTICAS DIGESTIVAS



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:50-13:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Aprovechamiento de alimentos nativos y su revalorización

CÓDIGO	TÍTULO
28-Apde-PP	EXTRACTOS ACUOSOS DE MESOCARPIO DE COCO: UNA ALTERNATIVA PARA EL CONTROL DE LA PUDRICIÓN AZUL EN LIMÓN PERSA
34-Apde-PP	DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL FRUTO X'KIJIT <i>Renalmia alpinia</i> (Rottb.) Maas
51-Apde-PP	REVALORIZACIÓN DE SEMILLAS DE TUNA: ¿FUENTE DE MOLÉCULAS CON POTENCIAL ANTI-INFLAMATORIO?
58-Apde-PP	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y NUTRICIONAL DE MIEL DE SCAPTOTRIGONA MEXICANA
67-Apde-PP	INFLUENCIA DE LA FORTIFICACIÓN CON HARINA DE FRIJOL Y MAÍZ SOBRE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS DE FIDEOS INSTANTÁNEOS
68-Apde-PP	DESARROLLO DE UNA BASE NEUTRA PARA BEBIDAS FUNCIONALES TIPO MALTEADA
120-Apde-PP	ELABORACIÓN DE UN QUESO FRESCO TRADICIONAL ADICIONADO CON CÁLCICES DE JAMAICA
121-Apde-PP	BLANQUEAMIENTO DE ACEITE DE SEMILLA DE CALABAZA ( <i>cucurbita pepo</i> L.) MEDIANTE ULTRASONIDO DE ALTA POTENCIA
144-Apde-PP	YOGURT FIRME ADICIONADO CON CHÍA Y FONDO FRUTAL DE GUANÁBANA REDUCIDO EN AZUCARES
147-Apde-PP	EFFECTO DE DIFERENTES MÉTODOS DE REVENTADO SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS NUTRACÉUTICOS DE MAÍCES PIGMENTADOS
170-Apde-PP	EFFECTO DEL SECADO DE CHICOZAPOTE (Manilkara zapota) SOBRE SUS PROPIEDADES TECNOLÓGICAS Y NUTRACEUTICAS: OPTIMIZACIÓN
179-Apde-PP	EXTRACCIÓN DE QUITOSANO DEL EXOSQUELETO DE CAMARÓN <i>L. vannamei</i> CULTIVADO EN EL ESTADO DE NAYARIT
182-Apde-PP	EMPLEO DE JUMILES COMO INGREDIENTE PARA LA FORTIFICACIÓN NUTRIMENTAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
183-Apde-PP	VARIACIÓN ESPACIO-TEMPORAL DE CONTAMINANTES EN CAMARÓN <i>Litopenaeus vannamei</i> CULTIVADO EN NAYARIT, MÉXICO.
227-Apde-PP	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN NUTRACEUTICA DE UN POZOL ELABORADO CON MAÍZ ( <i>Zea mays</i> L.) CRIOLLO
232-Apde-PP	FRIJOL CRIOLLO DE MILPAS DE VERACRUZ: ANÁLISIS NUTRICIONAL Y DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN LOCALIDADES MARGINADAS
233-Apde-PP	EFFECTO DEL CONSUMO DE FRIJOL SOBRE LA ENFERMEDAD DEL HÍGADO GRASO ASOCIADO A LA DISFUNCIÓN-METABÓLICA
239-Apde-PP	NIVEL NUTRICIONAL DE MUNICIPIOS CON BAJA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL ESTADO DE HIDALGO
243-Apde-PP	DESARROLLO DE UN PROTOTIPO DE YOGUR CON HARINA DE DÁTIL
244-Apde-PP	PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y TECNO-FUNCIONALES DE DÁTIL FRESCO, VARIEDAD HAYANI, CULTIVADO EN EL PALMERAL ILCITANO
251-Apde-PP	BEBIDA TRADICIONAL (TIPO ATOLE) DE MAÍZ PIGMENTADO NO NIXTAMALIZADO
257-Apde-PP	APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE CACAO: MUCÍLAGO DE CACAO COMO INGREDIENTE PARA GALLETAS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES
273-Apde-PP	EFFECTO DE LA ADICIÓN DE CHÍCHARO Y MEZQUITE SOBRE PROPIEDADES CULINARIAS Y FUNCIONALES DE UNA PASTA PARA SOPA
280-Apde-PP	EFFECTO NEUROPROTECTOR DE CASCARILLA DE CACAO FERMENTADA Y BENEFICIADA
284-Apde-PP	EVALUACIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DE REFRESCOS DE HOJAS DE ENCINO
289-Apde-PP	CERVEZA TIPO PORTER A PARTIR DE UN CONSORCIO DE LEVADURAS DEL PULQUE
291-Apde-PP	PERFIL LÍPIDICO EN ALIMENTOS DE LA REGIÓN CENTRO DE VERACRUZ POR CROMATOGRFÍA DE GASES
292-Apde-PP	DESARROLLO DE UN DULCE TIPO ATE A BASE DE NOPAL PARA SU CONSUMO EN MÉXICO
300-Apde-PP	CHOCOLATES DE LA REGIÓN DE VERACRUZ: UNA EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA MEDIANTE CG-FID
313-Apde-PP	FERTILIZACIÓN ORGÁNICA VS SINTÉTICA: EFFECTO EN LA CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
331-Apde-PP	PRODUCCIÓN DE BACTERIOCINAS <i>Lactococcus lactis</i> NRRL B-5071 Y NRRL B-5072: ANÁLISIS <i>In silico</i> E <i>In vitro</i>
355-Apde-PP	EXTRACCIÓN DE PECTINA DE LA CÁSCARA DE LA CEREZA DEL CAFETO ( <i>Coffea arabica</i> L.).
366-Apde-PP	COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN PULPA DE ANONA ( <i>Annona reticulata</i> L.) DE NAYARIT

## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:50-13:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Alimentos diseñados para enfermedades transmisibles y no transmisibles

CÓDIGO	TÍTULO
73-Aldi-PP	EFEECTO EN LA TEXTURA DE TORTILLAS POR EL USO DE ENZIMAS AMIOLÍTICAS DURANTE LA NIXTAMALIZACIÓN
193-Aldi-PP	EFEECTO DEL USO DE HARINA PREGELATINIZADA EN UN PAN SIN GLUTEN SOBRE LA DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE CARBOHIDRATOS
194-Aldi-PP	EVALUACIÓN SENSORIAL Y QUÍMICA DE UN PAN SIN GLUTEN TIPO MUFFIN
339-Aldi-PP	FORMULACIÓN DE OLEOGELES DE CERA DE CANDELILLA, MONOGLICERIDOS Y HARDFAT CON ACEITE DE SOYA PARA SU APLICACIÓN EN GALLETAS
361-Aldi-PP	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MAYONESAS FUNCIONALES EMPLEANDO OLEOGELES ENRIQUECIDOS CON CAROTENOIDES DE CHILE JALAPEÑO

### Alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos (1)

CÓDIGO	TÍTULO
4-Alfu-PP	APROVECHAMIENTO DE DESECHOS AGROINDUSTRIALES DE LA INDUSTRIA QUESERA PARA LA FABRICACIÓN DE UN POLVO FUNCIONAL
19-Alfu-PP	COMPUESTOS FENÓLICOS, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE FIBRA DIETÉTICA EN HARINA DE NANCE ( <i>Byrsonima crassifolia</i> )
37-Alfu-PP	INGREDIENTE FUNCIONAL DE GARBANZO BIOENRIQUECIDO CON SELENIO Y ZINC: PROPIEDADES ANTIINFLAMATORIAS Y ANTIHIPERTENSIVAS
40-Alfu-PP	PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y ANTIOXIDANTES DE ANTOCIANINAS DE CAMOTE DE PULPA MORADA ENCAPSULADAS POR GELACIÓN IÓNICA
46-Alfu-PP	ESTUDIO BIODIRIGIDO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS ANTI-ESTEATÓTICOS PRESENTES EN <i>OPUNTIA STRICTA</i> VAR. DILLENII
48-Alfu-PP	EVALUACIÓN Y ASESORÍA NUTRICIONAL EN LÍNEA: UNA HERRAMIENTA PARA EL PRESENTE
49-Alfu-PP	HARINA DE GRILLO COMO INGREDIENTE FUNCIONAL Y SUSTITUTO PARCIAL DE TRIGO EN LA ELABORACIÓN DE PASTAS



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:50-13:00 h)

Área de pósters (Foyer)



### Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrientes (1)

CÓDIGO	TÍTULO
2-Nufu-PP	CALIDAD NUTRIMENTAL Y NUTRACEÚTICA DE GRANOS DE MIJO
9-Nufu-PP	CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y COMPUESTOS FENÓLICOS DE UN PAN ELABORADO CON HARINA COMPUESTA DE TRIGO, AVENA Y GUAYABA
23-Nufu-PP	VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS HORTÍCOLAS Y SU APLICACIÓN EN EL DESARROLLO DE HAMBURGUESAS
27-Nufu-PP	ESTUDIO DE BIOACCESIBILIDAD IN VITRO DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN CIRUELA ( <i>Spondias purpurea</i> L.)
33-Nufu-PP	CALIDAD DE GENOTIPOS DE AGUACATE ( <i>Persea Americana</i> Mill.)
35-Nufu-PP	EFFECTO DE SECADO SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE PIGMENTOS EN FLOR DE CALABAZA ( <i>Cucurbita pepo</i> )
44-Nufu-PP	ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA/PERFIL PREBIÓTICO DE MIELES DE ABEJA PRODUCIDAS EN LA HUASTECA POTOSINA





## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 2 (13:40-15:10 h)

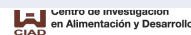
Área de pósters (Foyer)



Congreso Internacional de  
Alimentos Funcionales  
y Nutraceuticos

### Alimentos funcionales, nutraceuticos y suplementos (2)

CÓDIGO	TÍTULO
61-Alfu-PP	EVALUACIÓN DE UNA BEBIDA FUNCIONAL ELABORADA CON FRUTOS EXÓTICOS COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO SALUDABLE
74-Alfu-PP	ESTABILIDAD DEL COLOR DE PURÉ DE PAPAYA MARADOL TRATADO CON EXPANSIÓN ULTRARRÁPIDA Y MICROONDAS
78-Alfu-PP	IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN EXTRACTOS DE COCOLMECA ( <i>Smilax spp.</i> ) Y SU ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE
88-Alfu-PP	EFECTO DE AGAVINAS COMO FUENTE DE CARBONO EN PERFILES DE FERMENTACIÓN DE <i>Akkermansia muciniphila</i>
96-Alfu-PP	EFECTO DEL CONSUMO DE CAFÉ CON DIFERENTES GRADOS DE TOSTADO SOBRE OBESIDAD Y TRASTORNOS METABÓLICOS ASOCIADOS EN RATAS
100-Alfu-PP	CARACTERIZACIÓN NUTRIMENTAL Y NUTRACÉUTICA DE UN PANQUÉ DE AVENA ( <i>AVENA SATIVA</i> ) CON MORINGA ( <i>MORINGA OLEIFERA</i> )
103-Alfu-PP	EFECTO HIPOGLUCEMIANTE DE EXTRACTOS DEL HÍBRIDO SECHIUM H387-07 EN UN MODELO DE RATONES DIABÉTICOS
114-Alfu-PP	COMPUESTOS ANTINUTRICIOS Y DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE HARINAS DE LEGUMINOSAS EXTRUDIDAS
116-Alfu-PP	EVALUACIÓN DE PARAMETROS DE CALIDAD Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE NÉCTAR DE MANGO ADICIONADO CON MANZANILLA
134-Alfu-PP	EFECTO DE RADIACIÓN UV-C Y TRATAMIENTO TÉRMICO SOBRE EL PERFIL VOLÁTIL EN BEBIDA FUNCIONAL DE MANZANA-FRAMBUESA
135-Alfu-PP	ESTABILIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN TORTILLAS DE MAÍZ ADICIONADAS CON <i>Hibiscus sabdariffa</i> L. VAR. CHINA
142-Alfu-PP	EL EXTRACTO DE FERMENTACIÓN DE GARAMBULLO DISMINUYE LA FORMACIÓN DE COLONIAS EN LAS LÍNEAS CELULARES HT-29 Y SW480.
149-Alfu-PP	ACTIVIDAD HEPATOPROTECTORA DEL EXTRACTO DEL HÍBRIDO DE CHAYOTE HD-VICTOR SOBRE UN MODELO DE DAÑO HEPÁTICO
155-Alfu-PP	EFECTOS HIPOGLUCÉMICOS Y HIPOLIPÉMICOS DE UN SUPLEMENTO DE CÚRCUMA Y PIMIENTA GORDA.
156-Alfu-PP	PÉPTIDOS DE UNA BEBIDA DE SUBPRODUCTO DE AJONJOLÍ LIBERADOS POR EL PROCESO DE DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL
159-Alfu-PP	MICROESTRUCTURA, VISCOSIDAD Y DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE UN INGREDIENTE A BASE DE ALMIDÓN
161-Alfu-PP	MODULACIÓN DE LA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATAS POR GARAMBULLO EN ETAPA TEMPRANA DE CÁNCER DE COLON
175-Alfu-PP	CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE HABA FRESCA Y MADURA A TRAVÉS DE UN MODELO DE DIGESTIÓN IN VITRO
176-Alfu-PP	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES BIOACTIVAS Y SENSORIALES DE BEBIDAS VEGETALES DE AVENA Y GARBANZO
177-Alfu-PP	CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE MICROENCAPSULANTES A BASE DE ALOE VERA, PROTEÍNA DE SUERO Y GOMA ARÁBIGA
178-Alfu-PP	BOTANA DE SEGUNDA GENERACIÓN A BASE DE LEGUMINOSAS: DESARROLLO, CARACTERIZACIÓN Y DIGESTIBILIDAD IN VITRO
181-Alfu-PP	RATAS HIPERGLUCEMICAS EXPUESTAS A SOLUCIÓN DEL MIEL DE ABEJA DESARROLLAN MAYORES ALTERACIONES METABÓLICAS QUE LAS EXPUESTAS A SOLUCIONES ISOENERGÉTICAS
186-Alfu-PP	EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE SACHA INCHI EN EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y OXIDACIÓN EN HAMBURGUESAS DE CERDO
187-Alfu-PP	USO DE MIEL COMO SUSTITUTO DE AZÚCARES CONVENCIONALES EN CONFITERÍA: GOMITAS (SISTEMA CARBOHIDRATO-PROTEÍNA)
191-Alfu-PP	HABITOS ALIMENTARIOS E ÍNDICE DE DISPERSIÓN DIETARIA EN FISIOCULTURISTAS EN ETAPA PRECOMPETITIVA



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 2 (13:40-15:10 h)

Área de pósters (Foyer)



Congreso Internacional de  
Alimentos Funcionales  
y Nutracéuticos

### Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrientes (2)

CÓDIGO	TÍTULO
56-Nufu-PP	AJUSTE BIOANÁLITICO DE UN MODELO MURINO DE PREDIABETES TRATADO CON EXTRACTO DE CÁSCARA DE MANGO
60-Nufu-PP	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE ANTOCIANINAS Y ANTIOXIDANTES DEL FRUTO DEL CAPULÍN ( <i>Prunus serotina</i> Ehrh.)
63-Nufu-PP	EFEECTO DE LA TERMOSONICACIÓN EN COMPUESTOS BIOACTIVOS DE AQUENIO DE FRESA ( <i>Fragaria ananassa</i> )
66-Nufu-PP	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL EXTRACTO GENERADO DURANTE FERMENTACIÓN DEL CAFÉ CEREZA: POTENCIAL INGREDIENTE NUTRICIONAL Y FUNCIONAL
70-Nufu-PP	CONTENIDO DE COMPUESTOS FENOLICOS TOTALES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA DE SEMILLA DE HUIZACHE ( <i>Caesalpinia cacalaco</i> )
82-Nufu-PP	EL FRIJOL <i>Phaseolus</i> spp. ENDÉMICO DEL PACÍFICO SUR MEXICANO COMO FUENTE POTENCIAL DE SAPONINAS
89-Nufu-PP	CUANTIFICACIÓN DE OLIGOSACÁRIDOS EN CABRAS DE RAZAS SANEEN, TOGGENBURG Y ALPINA FRANCESA
110-Nufu-PP	PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA FIBRA PROVENIENTE DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ALMIDÓN DE <i>Oxalis tuberosa</i>
115-Nufu-PP	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTINOCICEPTIVA Y CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE CÁSCARA DE Litchi chinensis CULTIVADO EN MÉXICO
118-Nufu-PP	POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIMUTAGÉNICO DE PROTEÍNAS DE CALAMAR ( <i>Dosidicus gigas</i> ) GLICADAS VÍA REACCIÓN DE MAILLARD
122-Nufu-PP	PERFIL FITOQUÍMICO DE EXTRACTOS ACUOSOS DE <i>Lippia alba</i> MEXICANA
125-Nufu-PP	ADICIÓN DE FIBRA DE OXALIS TUBEROSA COMO POTENCIAL INGREDIENTE FUNCIONAL EN LA ELABORACIÓN DE PAN BLANCO
137-Nufu-PP	ULOMOIDES DERMESTOIDES: CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y NUTRIMENTAL, PROPUESTAS DE APROVECHAMIENTO INTEGRAL.
138-Nufu-PP	EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES: ALTERNATIVA DE ADITIVO
140-Nufu-PP	ESCRUTINIO Y SELECCIÓN DE BACTERIAS RIZOSFÉRICAS COMO POTENCIALES BIORREMEDADORAS DE GLIFOSATO
141-Nufu-PP	ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE <i>Rhoeo discolor</i> SOMETIDA A DOS PROCESOS DE SECADO
145-Nufu-PP	CAMBIOS FÍSICOQUÍMICOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ANTOCIANINAS DE CAMOTE DE PULPA MORADA MICROENCAPSULADAS
150-Nufu-PP	EFEECTO DE NANOPRIMING SOBRE PARÁMETROS DE GERMINACIÓN, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE FENOLES EN BROTES DE AMARANTO
151-Nufu-PP	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL MUCÍLAGO DE ALACHE ( <i>Anoda cristata</i> .)
152-Nufu-PP	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y FÍSICOQUÍMICA DE HARINA DE AVENA CON AMARANTO
167-Nufu-PP	ACTIVIDAD ANTIDIABÉTICA DEL EXTRACTO HIDROALCOHOLICO DE <i>Echeveria subrigida</i> EN RATAS Wistar CON DIABETES INDUCIDO QUÍMICAMENTE
171-Nufu-PP	PÉPTIDOS DE COLÁGENO DE POLLO INHIBIDORES DE ENZIMA CONVERTIDORA DE ANGIOTENSINA Y MODULADORES DE ADIPOCITOS
192-Nufu-PP	EVALUACIÓN NUTRIMENTAL Y ANTIOXIDANTE DE BIOPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE CHIHUAHUA: ORUJO DE UVA Y BAGAZO DE MANZANA
200-Nufu-PP	IRRADIACIÓN UV-C COMBINADA CON NEBULIZACIÓN PARA LA INACTIVACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE
204-Nufu-PP	ASOCIACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y FITOQUÍMICA CON LA PERCEPCIÓN SENSORIAL DE TOMATES "GRAPE" PRODUCIDOS EN 2 SUSTRATOS

## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 3 (18:00-19:30 h)

Área de pósters (Foyer)



### Alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos (3)

CÓDIGO	TÍTULO
196-Alfu-PP	OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE CONCENTRADOS DE PROTEÍNA DE GRILLO ( <i>ACHETA DOMESTICUS</i> ) Y CHAPULÍN ( <i>SPHENARIUM PURPURASCENS</i> )
209-Alfu-PP	APLICACIÓN DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
223-Alfu-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN BRÓCOLI ( <i>Brassica oleracea</i> Var. <i>Itálica</i> ) Y SUS GERMINADOS DESHIDRATADOS POR CALOR
224-Alfu-PP	ALIMENTO PARA INFANTES A BASE DE CEREALES Y LEGUMINOSAS ADICIONADO DE VITAMINAS Y HIERRO
245-Alfu-PP	APROVECHAMIENTO DE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL NEJAYOTE PARA LA ELABORACIÓN DE NIEVE FUNCIONAL.
260-Alfu-PP	MEJORA NUTRICIONAL Y NUTRACÉUTICA DE TORTILLAS DE MAÍZ POR LA ADICIÓN DE SUBPRODUCTO DE AJONJOLÍ
261-Alfu-PP	EVALUACION DEL CONSUMO DE KEFIR EN LA SALUD DIGESTIVA DE MUJERES SONORENSES
269-Alfu-PP	EFFECTO DE LA HARINA DE GRILLO SOBRE REESTRUCTURADOS DE TILAPIA CON BAJO CONTENIDO DE SAL
282-Alfu-PP	CARACTERIZACIÓN FITOQUÍMICA Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE TORTILLAS A BASE DE MAÍZ-BERENJENA
287-Alfu-PP	EFFECTO DEL MEJORAMIENTO DEL PROCESO EN EL CONTENIDO DE ÁCIDO LÁURICO DE ACEITE DE COCO VIRGEN
293-Alfu-PP	DESBLOQUEANDO EL POTENCIAL DEL ACEITE ESENCIAL DE CLAVO: MICROENCAPSULACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA BIOACTIVIDAD
296-Alfu-PP	DETERMINACIÓN DE LA VELOCIDAD DE DIGESTIÓN PROTEICA COMO CRITERIO DE ELECCIÓN PARA EL DISEÑO DE SUPLEMENTOS
308-Alfu-PP	EFFECTO DE DIFERENTES TRATAMIENTOS EN EL PERFIL ANTINUTRIMENTAL DE POLVOS DE GARBANZO COMO INGREDIENTE ALIMENTICIO
316-Alfu-PP	OPTIMIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE COLÁGENO HIDROLIZADO
319-Alfu-PP	TRATAMIENTO CON LUZ UV A UN PROTOTIPO DE BEBIDA A BASE DE JUGO DE CAÑA
340-Alfu-PP	HYDROXYCINNAMIC ACIDS, CELLULAR ANTIOXIDANT ACTIVITY, AND ANTI-INFLAMMATORY POTENTIAL OF ROASTED MAIZE-BASED BEVERAGES SUPPLEMENTED WITH NEJAYOTE SOLIDS
343-Alfu-PP	POLVO PARA BEBIDA TIPO HORCHATA DE MALANGA ADICIONADA CON EXTRACTOS DE CÁSCARAS DE PLÁTANO
360-Alfu-PP	ESTABILIDAD DE CAROTENOIDES DURANTE LA ELABORACIÓN DE UNA MAYONESA FUNCIONAL
370-Alfu-PP	ELABORACION Y CARACTERIZACIÓN DE BARRAS PARA DEPORTISTAS CON ALTO CONTENIDO EN PROTEINA
371-Alfu-PP	EFFECTO DEL CONSUMO DE UN SNACK NOCTURNO DE PISTACHE SOBRE LA REGULACIÓN CIRCADIANA DE ADULTOS JÓVENES



## PÓSTERS - PRESENCIALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 3 (18:00-19:30 h)

Área de pósters (Foyer)



Congreso Internacional de  
Alimentos Funcionales  
y Nutracéuticos

### Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrientes (3)

CÓDIGO	TÍTULO
205-Nufu-PP	VALIDACIÓN DE UN MÉTODO ANALÍTICO PARA LA CUANTIFICACIÓN ABSOLUTA DE OLIGOSACÁRIDOS EN LECHE MATERNA
208-Nufu-PP	POTENCIANDO EL SUBPRODUCTO DE CHILE JALAPEÑO MEDIANTE TOSTADO: CALIDAD Y ANÁLISIS SENSORIAL
219-Nufu-PP	OPTIMIZACIÓN DEL EFECTO DEL PH Y TEMPERATURA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL ÁCIDO GÁLICO
225-Nufu-PP	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL ACEITE DE AGUACATE CON EXTRACTO DE <i>Haematococcus pluvialis</i> PARA RETARDAR LA OXIDACIÓN
226-Nufu-PP	EFFECTO DEL TAMAÑO DE PARTICULA EN LA EXTRACCION DE ACEITE DE SUBPRODUCTO DE CHILE JALAPEÑO
236-Nufu-PP	ALIMENTO FUNCIONAL ENRIQUECIDO CON LAS MERMAS DE <i>Pleurotus ostreatus</i>
237-Nufu-PP	GERMINADOS DE LUPINUS UN INGREDIENTE POTENCIAL EN EL DESARROLLO DE SNACKS EXTRUIDOS
254-Nufu-PP	POTENCIAL ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE AGUAMIEL ORIGINARIA DE TRES MUNICIPIOS DEL ESTADO DE MÉXICO
255-Nufu-PP	APROVECHAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS DEL FRUTO DEL XOCONOSTLE EN EL DESARROLLO DE GALLETAS FUNCIONALES
263-Nufu-PP	PERFIL FITOQUÍMICO DE EXTRACTOS DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES DE TOMATE Y CHILE JALAPEÑO
265-Nufu-PP	ACTIVIDAD ANTIHIPERTENSIVA DE ENCAPSULADOS DE HIDROLIZADOS DE SUERO DE LECHE
271-Nufu-PP	EFFECTO ANTIOXIDANTE DE LA CÁSCARA DE GRANADA ( <i>Punica granatum</i> ) EN RATAS CON OBESIDAD INDUCIDA POR LA DIETA
299-Nufu-PP	COMPARACIÓN DEL EFECTO DE EXTRACTOS EN PLANTAS <i>Equisetum bogotense</i> Y <i>giganteum</i> EN MICROORGANISMOS FÚNGICOS
309-Nufu-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL EXTRACTO ACUOSO DE PLEUROTUS OSTREATUS CULTIVADO CON RESIDUOS AGROINDUSTRIALES
310-Nufu-PP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MICELIO DE PLEUROTUS OSTREATUS CULTIVADO CON RESIDUOS AGROINDUSTRIALES
317-Nufu-PP	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y FUNCIONAL DE SUBPRODUCTO DE BEBIDA DE GARBANZO
330-Nufu-PP	ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE UN INGREDIENTE A BASE DE SUERO DE MANTEQUILLA CON ENTRECruzAMIENTO ENZIMÁTICO
345-Nufu-PP	BIOPROSPECCIÓN DE ALGAS MARINAS DEL NORTE DE SINALOA
347-Nufu-PP	PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE ÁCIDO KÓJICO UTILIZANDO DESECHOS DE MELÓN MEDIANTE TECNOLOGÍA DE FERMENTACIÓN EN LÍQUIDO
350-Nufu-PP	EFFECTO DE LAS ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN LA FERMENTACIÓN DE RESIDUO DE VAINILLA CON <i>Aspergillus oryzae</i>
354-Nufu-PP	CARACTERIZACIÓN FÍSICO - QUÍMICA DE LA FIBRA PRESENTE EN LA HARINA DE GUAMÚCHIL ( <i>PHITECELLOBIUM DULCE</i> SP.)
358-Nufu-PP	CONSERVACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE PULPAS DE FRUTA MICROENCAPSULADA MEDIANTE METABÓLICA UNTARGETED POR LC-MS
359-Nufu-PP	ACTIVIDAD ANTIHIPERCOLESTEROLÉMICA DE MICROENCAPSULADOS DE CANANGUCHA <i>Mauritia flexuosa</i>
362-Nufu-PP	EVALUACIÓN DE CONTENIDO BIOACTIVO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE MICROENCAPSULADOS DE AÇAÍ ( <i>Euterpe oleracea</i> )
363-Nufu-PP	COMPUESTOS FITOQUÍMICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN FRUTOS DE MANGO ( <i>Mangifera indica</i> L.) 'ATAULFO' PARTENOCÁRPICOS
364-Nufu-PP	IMPACTO DEL ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD EN LAS PROPIEDADES DE UN AISLADO PROTEÍNICO DE PASTA DE CACAHUATE
365-Nufu-PP	INFLUENCIA DEL ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD SOBRE LAS PROPIEDADES DE UN AISLADO PROTEÍNICO DE SEMILLAS DE GUANÁBANA
367-Nufu-PP	INCLUSIÓN DE GARBANZO ( <i>Cicer arietinum</i> ) EN SNACKS EXTRUIDOS
369-Nufu-PP	NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE CHIPS DE BONIATO MORADO MAS SEGUROS Y SALUDABLES

