

PÓSTERS - VIRTUALES

Domingo 12 Noviembre 2023 (16:50-18:20 h)

Coordinador: Dra. Sayra Serrano (IOR, Tecnológico de Monterrey)

**Presentaciones de 5 min c/u, vía zoom,
sesión única de preguntas (20 min)**

Link de acceso (zoom)

<https://itesm.zoom.us/j/4684405869>

Aprovechamiento de alimentos nativos y su revalorización

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
16:50-16:55	7-Apde-VP	APROVECHAMIENTO DEL SUBPRODUCTO DE EXTRACCION DE ACEITE DE PECANA COMO IMITADOR DE GRASA EN ALIMENTOS
16:55-17:00	85-Apde-VP	ESTUDIO DE ALIMENTOS VEGETALES CONSUMIDOS EN YUCATÁN COMO COADYUVANTES EN EL TRATAMIENTO DE LA DIABETES MELLITUS
17:00-17:05	86-Apde-VP	CUANTIFICACIÓN DE LOS COMUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS VEGETALES AUTÓCTONOS DE YUCATÁN
17:05-17:10	92-Apde-VP	RECUBRIMIENTO A BASE DE ALGINATO Y ALOE VERA COMO ESTRATEGIA DE CONSERVACIÓN POSCOSECHA DE PLÁTANO MACHO
17:10-17:15	143-Apde-VP	APROVECHAMIENTO DE HARINA DE HUITLACOCHÉ EN ELABORACION Y ANALISIS DE CALIDAD DE BARRAS FUNCIONALES
17:15-17:20	197-Apde-VP	MICROESTRUCTURA DE RODAJAS DE CAMOTE (<i>Ipomoea batatas</i>) SOMETIDAS A FREÍDO POR AIRE CALIENTE
17:20-17:25	234-Apde-VP	DESARROLLO DE UN PAN EN BARRA CON LA ADICIÓN DE HARINA DE HUITLACOCHÉ
17:25-17:30	312-Apde-VP	APROVECHAMIENTO DE SEMILLA DE PAN DE ÁRBOL (<i>Artocarpus altilis</i>) EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS DULCES
17:30-17:35	328-Apde-VP	EXTRACCIÓN DE ALMIDÓN Y OBTENCIÓN DE BIOPÉLÍCULA DE RESIDUOS DE MANGO
17:35-17:40	336-Apde-VP	BEBIDA FUNCIONAL DE MAÍZ MORADO NATIVO DE NUEVO LEÓN: EFECTO DE TRATAMIENTOS TRADICIONALES DE PASTEURIZACIÓN
17:40-17:45	337-Apde-VP	RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE MUESTRAS PROCESADAS DE "CHICOZAPOTE" <i>Manilkara zapota</i>

Nanotecnología y sistemas de liberación

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
17:45-17:50	98-Nay -VP	EVALUACIÓN DE PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y FUNCIONALES DE NANOPARTÍCULAS DE SELENIO FUNCIONALIZADAS CON PÉPTIDOS DE GARBANZO
17:50-17:55	128-Nay -VP	CARGADO Y LIBERACIÓN DE EXTRACTO ETANÓLICO DE LIPPIA GRAVEOLENS EN MATRICES DE QUITOSANO-B-PPEGMA

Probióticos, postbióticos y prebióticos

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
17:55-18:00	3-Prpo-VP	EFFECTO PREBIÓTICO DE FRUCTANOS DE <i>Agave tequilana</i> Weber var. azul EN BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS (BAL)

18:00-18:20 Sesión de preguntas

PÓSTERS - VIRTUALES

Lunes 13 Noviembre 2023, Sesión 1 (13:40-15:05 h)

Coordinador: Dra. Anayansi Escalante Aburto (IOR, Tecnológico de Monterrey)

**Presentaciones de 5 min c/u, vía zoom,
sesión única de preguntas (20 min)**

Link de acceso (zoom)

<https://itesm.zoom.us/my/anayansiea>

Fuentes alternativas de proteínas y péptidos

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
13:40-13:45	64-Fual-VP	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DEL PÉPTIDO KLKKNL DERIVADO DE SALVIA HISPANICA
13:45-13:50	71-Fual-VP	PÉPTIDOS AISLADOS DE LAS SEMILLAS DE SALVIA HISPANICA REPORTAN CITOTOXICIDAD SELECTIVA EN LÍNEAS DE CÁNCER
13:50-13:55	97-Fual-VP	POTENCIAL BIOACTIVO DE FRAGMENTOS PEPTÍDICOS DE AMARANTO, QUINOA Y CHÍA PARA DIANAS DE SÍNDROME METABÓLICO
13:55-14:00	104-Fual-VP	SEMILLA DE <i>Brosimum alicastrum</i> Sw. COMO FUENTE DE DERIVADOS PROTEÍNICOS CON ACTIVIDAD ANTIINFLAMATORIA IN VITRO
14:00-14:05	105-Fual-VP	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE IN VITRO DE DERIVADOS PROTEÍNICOS DE LA SEMILLA DE <i>Brosimum alicastrum</i> Sw.
14:05-14:10	139-Fual-VP	EFECTO DE HOMOGENIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES (MICROFLUIDIZACIÓN) SOBRE LAS PROPIEDADES DE PROTEÍNA AISLADA DE AMARANTO
14:10-14:15	259-Fual-VP	PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ANTIOXIDANTES EN CONCENTRADOS PROTEICOS DE GARBANZO DESI GERMINADO-SELENIZADO
14:15-14:20	266-Fual-VP	COMPUESTOS ANTIOXIDANTES BIOACCESIBLES EN DIGERIDOS DE CONCENTRADOS PROTEICOS DE GARBANZO DESI GERMINADO-SELENIZADO

Alimentos fermentados funcionales

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
14:20-14:25	31-Alfe-VP	DESARROLLO DE UNA BEBIDA KOMBUCHA A BASE DE HOJAS DE YACA Y/O GUANÁBANA
14:25-14:30	106-Alfe-VP	EFECTO DE LA NANOFORTIFICACIÓN DE YOGURT PROBIÓTICO SOBRE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES Y NUTRIMENTALES
14:30-14:35	214-Alfe-VP	DESARROLLO DE UN YOGURT DE ZARZAMORA BAJO EN AZÚCARES AÑADIDOS Y ENRIQUECIDO CON INULINA
14:35-14:40	277-Alfe-VP	CAPACIDAD FERMENTATIVA Y FUNCIONAL DE LECHE FERMENTADAS CON BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS ESPECÍFICAS
14:40-14:45	341-Alfe-VP	COMPARACIÓN NUTRIMENTAL Y ANTIOXIDANTE DE LA FERMENTACIÓN SÓLIDA DE SEMILLAS DE MAÍZ CON DOS CEPAS DE <i>Hericium erinaceus</i>
14:45-15:05		Sesión de preguntas

PÓSTERS - VIRTUALES

Lunes 13 Noviembre 2023, Sesión 2 (18:00-19:35 h)

Coordinador: Dr. Héctor Cortés (Tecnológico de Monterrey)

Presentaciones de 5 min c/u, vía zoom,

sesión única de preguntas (20 min)

Link de acceso (zoom)

<https://itesm.zoom.us/my/hector.cortesferre>

Alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
18:00-18:05	12-Alfu-VP	CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, ANTIDIABÉTICA Y ACCESIBILIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE EXTRACTOS DE PROPÓLEO DURANTE DIGESTIÓN SIMULADA
18:05-18:10	13-Alfu-VP	IMPACTO DE ALTERNATIVAS NO FARMACOLÓGICAS EN LA MICROBIOTA INTESTINAL DE NIÑOS CON OBESIDAD
18:10-18:15	14-Alfu-VP	MODIFICACION DE PARAMETROS BIOQUÍMICOS A PARTIR DE UN PREBIOTICO Y UN NUTRACÉUTICO EN NIÑOS CON OBESIDAD
18:15-18:20	45-Alfu-VP	ELABORACIÓN DE TOTOPOS DE MAÍZ ADITIVADOS CON PASTA DE AGUACATE: EFECTO SOBRE SU ÍNDICE GLICÉMICO
18:20-11:25	72-Alfu-VP	PÉPTIDOS ANTICÁNCER AISLADOS DE SALVIA HISPANICA INDUCEN MUERTE CELULAR POR LAS VÍAS APOPTÓTICA Y NECRÓTICA
18:25-11:30	93-Alfu-VP	PERFIL UPLC-TQS-MS/MS DE FLAVONOIDES DE ORÉGANO MEXICANO (<i>Lippia graveolens</i>) EXTRAÍDOS POR MÉTODOS CONVENCIONALES Y EMERGENTES
18:30-18:35	94-Alfu-VP	EVALUACIÓN SENSORIAL Y FÍSICOQUÍMICA DE TOSTADAS DE MAÍZ (<i>Zea mays</i>) CON TOMATE (<i>Solanum lycopersicum</i>) Y ESPINACA (<i>Spinacia oleracea</i>)
18:35-18:40	132-Alfu-VP	IDENTIFICACIÓN, ACOPLAMIENTO MOLECULAR, FARMACOCINÉTICA Y TOXICIDAD COMPUTACIONAL DEL KAEMPFEROL-3-O-GLUCORHAMNÓSIDO DE CNIDOSCOLUS ACONITIFOLIUS
18:40-18:45	153-Alfu-VP	IDENTIFICACIÓN, ACOPLAMIENTO MOLECULAR, FARMACOCINÉTICA Y TOXICIDAD COMPUTACIONAL DEL 15(S)-HPETE DE CNIDOSCOLUS ACONITIFOLIUS
18:45-18:50	157-Alfu-VP	EFECTO DEL TIPO DE COCCIÓN DE USTILAGO MAYDIS SOBRE SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
18:50-18:55	169-Alfu-VP	CINÉTICA DE PRODUCCIÓN DEL POLISACÁRIDO NUTRACÉUTICO LENTINAN
18:55-19:00	264-Alfu-VP	CARAMELO MACIZO A BASE DE <i>Erythrina americana</i> MILLER Y <i>Bougainvillea spectabilis</i> CON PROPIEDADES RELAJANTES
19:00-19:05	279-Alfu-VP	CARACTERIZACIÓN FITOQUÍMICA Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE TORTILLAS A BASE DE MAÍZ-BERENJENA
19:05-19:10	332-Alfu-VP	PERFIL FENÓLICO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HIGOS DURANTE LA DIGESTIÓN IN VITRO
19:10-19:15	335-Alfu-VP	INTERACCIONES ENTRE POLIFENOLES DE JUGO DE GRANADA Y PROTEÍNAS DE SUERO: BIOACCESIBILIDAD Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE
19:15-19:35	Sesión de preguntas	

PÓSTERS - VIRTUALES

Lunes 13 Noviembre 2023, **Sesión 3 (18:00-19:20 h)**

Coordinador: Dr. Diego Luna Vital (IOR; Tecnológico de Monterrey)

Presentaciones de 5 min c/u, vía zoom,
sesión única de preguntas (20 min)

Link de acceso (zoom)

<https://itesm.zoom.us/my/diegoluna>

Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrientes

HORARIO	CÓDIGO	TÍTULO
18:00-18:05	21-Nufu-VP	EXTRACCIÓN OPTIMIZADA DE ASTAXANTINA OBTENIDA DEL LICOR DE EXOESQUELETO DE CAMARÓN MEDIANTE CO2 SUPERCRÍTICO
18:05-18:10	50-Nufu-VP	FITOQUÍMICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS ETANÓLICOS DE FRUTOS DE MALPIGHIA MEXICANA
18:10-18:15	77-Nufu-VP	PERMEABILIZACIÓN DE MEMBRANAS BACTERIANAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PÉPTIDOS IDENTIFICADOS EN CHÍA (<i>Salvia hispanica</i>)
18:15-18:20	90-Nufu-VP	POTENCIAL TERAPÉUTICO DE BRASSICA OLERACEA Y RAPHANUS SATIVUS EN UN MODELO DE RATA PREDIABÉTICA
18:20-18:25	91-Nufu-VP	BRASSICA OLERACEA: ESTUDIO DE SU MECANISMO DE INHIBICIÓN EN ENZIMAS REGULADORAS DE LA HIPERGLUCEMIA POSTPRANDIAL
18:25-18:30	146-Nufu-VP	GALLETAS DE HARINA DE ARROZ, ADICIONADAS CON PROTEÍNA DE TENEARIOS Y CHISPAS DE CHOCOLATE
18:30-18:35	160-Nufu-VP	DESARROLLO DE UN SUPLEMENTO ALIMENTICIO CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE COMO ALTERNATIVA PARA LA DIETA CETOGÉNICA
18:35-18:40	163-Nufu-VP	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ALIMENTARIAS DEL HONGO REISHI (<i>GANODERMA LUCIDUM</i>) COMO INGREDIENTE FUNCIONAL Y ANTIOXIDANTE
18:40-18:45	231-Nufu-VP	RECUBRIMIENTO COMESTIBLE A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL PLÁTANO Y SU APLICACIÓN EN MANZANA MÍNIMAMENTE PROCESADA
18:45-18:50	246-Nufu-VP	CUANTIFICACION DE FENOLES TOTALES, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y FLAVONOIDEOS DE FRUTOS SILVESTRES DE CHIAPAS
18:50-18:55	250-Nufu-VP	CARACTERIZACIÓN DE ALFA-S CASEÍNAS EN LECHE DE CABRA DE DIFERENTES RAZAS DE IMPORTANCIA COMERCIAL.
18:55-19:00	278-Nufu-VP	EFEECTO DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN EN LAS CARACTERÍSTICAS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL GARAMBULLO (<i>Myrtillocactus geometrizans</i>)
19:00-19:20		Sesión de preguntas