

PRESENTACIONES ORALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(17:00-19:00 h)



SALA VENEROS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (20 min)

Alimentos diseñados para enfermedades transmisibles y no transmisibles

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
17:00-17:10	59-Aldi-PO	INHIBICIÓN DE ALFA-AMILASA Y ALFA-GLUCOSIDASA POR UNA BEBIDA A BASE DE <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
17:20-17:30	342-Aldi-PO	EFECTO DEL CONSUMO CRÓNICO DEL FRUTO DEL MONJE EN LA INTEGRIDAD INTESTINAL DE RATONES C57BL/6

Alimentos fermentados funcionales

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
17:30-17:40	18-Alfe-PO	EFECTO DE UNA LECHE FERMENTADA SOBRE BIOMARCADORES ASOCIADOS A DEPRESIÓN/ANSIEDAD EN RATONES CON ESTRÉS INDUCIDO
17:40-17:50	30-Alfe-PO	TOLERANCIA DE POTENCIALES PROBIÓTICOS A ETANOL Y LÚPULO PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA
17:50-18:00	65-Alfe-PO	ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO FERMENTADO A PARTIR DE UNA BEBIDA DE AVENA TERMOSONICADA
18:00-18:10	83-Alfe-PO	REFRESCO FERMENTADO DE MORERA: ESTABILIDAD QUÍMICA, ANTIOXIDANTE Y MICROBIOLÓGICA DURANTE SU VIDA DE ANAQUEL
18:10-18:20	119-Alfe-PO	SELECCIÓN DE CONSORCIOS MICROBIANOS PARA LA MEJORA DEL PERFIL SENSORIAL DE PAN ANRITESANAL
18:20-18:30	281-Alfe-PO	POTENCIAL EFECTO NEUROPROTECTOR DE LECHE FERMENTADAS CON CEPAS ESPECÍFICAS DE <i>Lactococcus</i> Y <i>Lactobacillus</i>
18:30-18:40	334-Alfe-PO	BEBIDA FUNCIONAL ANÁLOGO DE KOMBUCHA A BASE DE ORUJO DE UVA CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIO
18:40-19:00		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(17:00-19:00 h)



Congreso Internacional de
Alimentos Funcionales
y **Nutracéuticos**

SALA SAN BLAS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (20 min)

Alimentos funcionales, nutraceuticos y suplementos (1)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
17:00-17:10	10-Alfu-PO	EVALUACIÓN DE LA BIOACCESIBILIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS COMPUESTAS
17:10-17:20	24-Alfu-PO	MEJORA NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE GALLETAS POR MEDIO DE GEL COACERVADO Y EXTRACTO DE PROPÓLEO
17:20-17:30	47-Alfu-PO	EFECTO DE UNA INTERVENCIÓN NUTRIGENÉTICA EN MARCADORES DE INFLAMACIÓN, DISLIPIDEMIAS Y COMPOSICIÓN CORPORAL
17:30-17:40	52-Alfu-PO	PERFIL DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y METABOLITOS DE LA FERMENTACIÓN COLÓNICA IN VITRO DE ESPECIES PSIDIUM
17:40-17:50	54-Alfu-PO	EFECTO TERAPÉUTICO DE HIDROLIZADOS DE SUBPRODUCTOS DE POLLO OBTENIDOS CON DIFERENTES FUENTES DE PROTEASAS VEGETALES
17:50-18:00	55-Alfu-PO	NANOPARTÍCULAS DE PLGA CARGADAS DE LUPEOL Y MANGIFERINA: UNA ALTERNATIVA DE ADITIVO NUTRACÉUTICO
18:00-18:10	80-Alfu-PO	SELECCIONES DE GUAYABA, VARIABILIDAD EN EL CONTENIDO DE VITAMINA C DEL FRUTO.
18:10-18:20	84-Alfu-PO	USO DE ORUJO DE UVA COMO INGREDIENTE PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
18:20-18:30	87-Alfu-PO	OPTIMIZACIÓN DE LA FORMULACIÓN DE UNA NANOEMULSIÓN CON VITAMINA D3: ESTABILIDAD Y EFICIENCIA DE ENCAPSULACIÓN
18:30-18:40	99-Alfu-PO	DETERMINACIÓN DE LA SINERGIJA ENTRE COMPUESTOS BIOACTIVOS ALIMENTARIOS USANDO DIFERENTES MODELOS DE ESTUDIO
18:40-19:00		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Domingo 12 Noviembre 2023

(17:00-18:50 h)



SALA MEZCALES

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (20 min)

Alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos (2)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
17:00-17:10	111-Alfu-PO	VALOR NUTRICIONAL Y BIOCONVERSIÓN DE FLOROTANINOS POR LA MICROBIOTA INTESTINAL EN LECHUGA DE MAR (<i>Ulva Lactuca</i> L.)
17:10-17:20	130-Alfu-PO	ADICIÓN DEL JUGO DE GRANADA (PUNICA GRANATUM) PARA MEJORAR LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN CERVEZA ALE
17:20-17:30	148-Alfu-PO	EFEECTO DE LA TERMOSONICACIÓN SOBRE PATÓGENOS INDICADORES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EN UNA BEBIDA DE JITOMATE Y RESIDUO DE BETABEL
17:30-17:40	154-Alfu-PO	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN FENÓLICA DE <i>Jatropha dioica</i> : POTENCIAL TERAPÉUTICO Y APLICACIONES INDUSTRIALES
17:40-17:50	165-Alfu-PO	FERMENTACIÓN COLÓNICA in vitro DE HARINA DE <i>Pachyrhizus erosus</i> CON INÓCULO FECAL DE PERSONAS CON OBESIDAD
17:50-18:00	188-Alfu-PO	DISEÑO ANALOGO DE CARNE (LENTEJA, AVENA Y LINAZA): EVALUACIÓN DE PERFIL DE TEXTURA Y CORTE
18:00-18:10	212-Alfu-PO	DESARROLLO DE SUPLEMENTOS PARA LA OSTEOARTRITIS A BASE DE MICROCAPSULAS DE NANOEMULSIONES DE CURCUMINA
18:10-18:20	228-Alfu-PO	BEBIDA ANTIOXIDANTE, ANTI-INFLAMATORIA Y ANTIPOBESOGÉNICA A PARTIR DE ZANAHORIA TRATADA CON ESTRÉS DE CORTE POSCOSECHA
18:20-18:30	252-Alfu-PO	ESTABILIDAD Y POTENCIAL BIOLÓGICO DE EXTRACTOS RICOS EN ANTOCIANINAS DE FRIJOL NEGRO ENDEMICO EN BEBIDAS COMERCIALES
18:30-18:50		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:10-13:00 h)



SALA VENEROS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos (3)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
10:10-10:20	285-Alfu-PO	DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UNA MEZCLA DE COMPUESTOS NUTRACÉUTICOS CON EFECTOS AMELIORATIVOS EN TRASTORNOS NEUROLÓGICOS
10:20-10:30	295-Alfu-PO	NANOCÁPSULAS DE ACEITE DE PALMA ALTO OLEICO EN UNA MATRIZ LÁCTEA: BIOACCESIBILIDAD <i>In vitro</i>
10:30-10:40	298-Alfu-PO	EFECTO DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS SOBRE BEBIDAS A BASE DE FRUTAS DE SEGUNDA Y TERCERA CALIDAD.
10:40-10:50	301-Alfu-PO	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIDIABÉTICA DEL RESIDUO DE LA DECOCCIÓN DE JAMAICA EMPLEANDO UN MODELO MURINO
10:50-11:00	307-Alfu-PO	SUPLEMENTOS DE ORUJO DE UVA CON INGREDIENTES VEGETALES PARA BENEFICIOS EN EL CONTROL DE OBESIDAD.
11:00-11:10	321-Alfu-PO	EFECTO DE TORTILLAS DE MAIZ EXTRUIDAS EN EL CONTROL DE OBESIDAD Y LA MICROBIOTA INTESTINAL
11:10-11:20	324-Alfu-PO	EFECTO DE LA MATRIZ ALIMENTICIA EN LA FUNCIONALIDAD DE BETALAÍNAS DE TUNA ROJA: SISTEMAS MODELO
11:20-11:30	349-Alfu-PO	PRODUCCIÓN DE CERVEZA CON JENGIBRE Y XILOOLIGOSACÁRIDOS BAJO CONCEPTO DE BIORREFINERÍA
11:30-11:40	352-Alfu-PO	EFECTO BIOLÓGICO DEL JUGO DE BAYA ANDINA (<i>Vaccinium meridionale Swartz</i>) SOBRE LAS CÉLULAS DE CÁNCER DE COLON HUMAN
11:40-11:50	356-Alfu-PO	INTERACCIÓN DE POTENCIALIZADORES EN LA EXTRACCIÓN DE FENOLES DE SEMILLAS DE CHILE "JALAPEÑO" (<i>CAPSIUM ANNUM L.</i>).

Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrients (1)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
11:50-12:00	11-Nufu-PO	FERMENTACIÓN SÓLIDA Y SUMERGIDA: PRODUCCIÓN DE FENÓLICOS Y ENZIMAS A PARTIR DE BAGAZO DE ARÁNDANO
12:00-12:10	26-Nufu-PO	OPTIMIZACIÓN DE LA OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS CON POTENCIAL BIOACTIVO POR ULTRASONIDO DE SUBPRODUCTOS DE POLLO
12:10-12:20	32-Nufu-PO	DESARROLLO DE UN INGREDIENTE POTENCIALMENTE FUNCIONAL ELABORADO A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE CACAO
12:20-12:30	38-Nufu-PO	CAMBIOS NUTRACÉUTICOS Y PERFIL QUÍMICO DURANTE LA DIGESTIÓN ORAL-GÁSTRICA DE INGREDIENTES DE SEMILLA DE AGUACATE
12:30-13:00		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:10-13:00 h)



SALA SAN BLAS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrients (2)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
10:10-10:20	41-Nufu-PO	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE JUGO FILTRADO DE TUNA ROJA (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Miller)
10:20-10:30	79-Nufu-PO	PLANTAS TRADICIONALES (<i>L. Octovalvis</i> , <i>C. Aconitifolius</i> y <i>C. Longirostrata</i>) COMO INHIBIDORAS DE ENZIMAS DIGESTIVAS
10:30-10:40	108-Nufu-PO	TECNOLOGÍAS NO CONVENCIONALES PARA LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS DE <i>Quercus sideroxylla</i> CON PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS
10:40-10:50	123-Nufu-PO	ESTUDIO DEL PERFIL DE OLIGOSACÁRIDOS EN EL SUERO LÁCTEO DE MAMÍFEROS DE IMPORTANCIA COMERCIAL DEL NORTE DE ESPAÑA
10:50-11:00	172-Nufu-PO	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DURANTE LA DIGESTIÓN GÁSTRICA IN VITRO DE CÁSCARA DE ALOE BARBADENSIS MILLER.
11:00-11:10	173-Nufu-PO	ACTIVIDAD INHIBITORIA DE LOS PEPTIDOS DE QUINOA Y FRIJOL NEGRO SOBRE LA ENZIMA DIPEPTIDIL PEPTIDASA IV (DPP-IV)
11:10-11:20	184-Nufu-PO	EXTRACCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE CÁSCARA DE NARANJA
11:20-11:30	199-Nufu-PO	INACTIVACIÓN DE <i>Escherichia coli</i> Y <i>Listeria monocytogenes</i> CON NEBULIZACIÓN ULTRASÓNICA EN SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE
11:30-11:40	201-Nufu-PO	INACTIVACIÓN DE <i>Escherichia coli</i> Y <i>Listeria monocytogenes</i> CON NEBULIZACIÓN ULTRASÓNICA EN SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE
11:40-11:50	202-Nufu-PO	CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE <i>ERYNGIUM ALTERNATUM</i>
11:50-12:00	216-Nufu-PO	PRODUCCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE CÁSCARA DE CACAO UTILIZANDO TECNOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN ASISTIDAS POR ULTRASONIDO
12:00-12:10	218-Nufu-PO	CARACTERIZACIÓN MICROESTRUCTURAL Y PARÁMETROS DE TEXTURA DE OLEOGELES POLIMÉRICOS COMO SUSTITUTOS DE GRASA EN SALCHICHAS
12:10-12:20	221-Nufu-PO	CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN ANTIOBESÓGENICA, ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIA DE OLEORRESINAS DE MENTA, NARANJA Y HIERBABUENA OBTENIDAS MEDIANTE CO ₂ SUPERCRÍTICO
12:20-12:30	235-Nufu-PO	EFECTO DEL EXTRACTO DE CEBADA SOBRE LA FUNCION RENAL EN UN MODELO <i>In vivo</i>
12:30-13:00		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 1 (10:10-13:00 h)



SALA MEZCALES

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Aprovechamiento de alimentos nativos y su revalorización

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
10:10-10:20	29-Apde-PO	PSEUDOCEREAL FERMENTADO COMO POTENCIAL INGREDIENTE PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FUNCIONAL
10:20-10:30	57-Apde-PO	MECANISMO DE MUERTE CELULAR DE EXTRACTOS DE OPUNTIA FICUS-INDICA EN CÁNCER DE COLON Y SU EFECTO EN SISTEMA INMUNE
10:30-10:40	69-Apde-PO	LAS SEMILLAS Y HOJAS DE FRIJOL DISMINUYEN LA OBESIDAD MEJORANDO LA MEMORIA E INTEGRIDAD INTESTINAL
10:40-10:50	102-Apde-PO	EFECTO DEL MÉTODO DE DESHIDRATADO SOBRE LA CARACTERIZACIÓN NUTRIMENTAL Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE <i>Portulaca oleracea</i> L.
10:50-11:00	124-Apde-PO	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE FIBRAS EXTRAÍDAS DE OLOTE Y NOPAL: ALTERNATIVAS SOSTENIBLES PARA APLICACIONES DE ALTO VALOR
11:00-11:10	162-Apde-PO	PROPIEDADES FÍSICAS Y OXIDACIÓN DE CHORIZO CON ACEITE ENCAPSULADO DE SACHA INCHI
11:10-11:20	164-Apde-PO	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL DE CACAOS NATIVOS COLOMBIANOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ORIGEN
11:20-11:30	206-Apde-PO	IMPREGNACIÓN AL VACÍO DE EXTRACTO DE SEMILLA DE MANGO EN JÍCAMA: LIBERACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS
11:30-11:40	217-Apde-PO	GALLETAS PARA NIÑOS ADICIONADAS CON HARINA DE MEZQUITE: VALOR NUTRITIVO Y ACEPTABILIDAD
11:40-11:50	229-Apde-PO	ELABORACIÓN DE UNA BOTANA DE JÍCAMA A PARTIR DE UN SISTEMA DE FREÍDO AL VACÍO
11:50-12:00	267-Apde-PO	REVALORIZACIÓN DE <i>Crescentia alata</i> COMO FUENTE PREHISPÁNICA DE NUTRIENTES
12:00-12:10	275-Apde-PO	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE ACEITE DE SACHA INCHI OBTENIDO CON CO ₂ SUPERCRÍTICO
12:10-12:20	304-Apde-PO	EXTRACTOS ENRIQUECIDOS CON COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRIJOL MODULAN MARCADORES RELACIONADOS AL ENVEJECIMIENTO EN FIBROBLASTOS DÉRMICOS
12:20-12:30	322-Apde-PO	ESTABILIDAD DE EXTRACTOS DE BETALAÍNAS DE <i>Stenocereus pruinosus</i> COMO PIGMENTOS EN MODELOS DE BEBIDAS
12:30-13:00		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 2 (15:00-17:40 h)



SALA VENEROS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrients (3)

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
15:00-15:10	240-Nufu-PO	EVALUACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y SU ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS DE CEBADA GERMINADA
15:10-15:20	241-Nufu-PO	Caracterización de extractos de germinados de dos variedades de cebada
15:20-15:30	242-Nufu-PO	CARACTERIZACIÓN DE UNA HARINA A BASE DE SEMILLAS DE GUAYABA, YACA Y CAFÉ CON POTENCIAL ANTIGLUCÉMICO
15:30-15:40	249-Nufu-PO	OBTENCIÓN DE LACTULOSA EN PERMEADO DE SUERO A PARTIR DE ELECTRO-ACTIVACIÓN Y SU APLICACIÓN
15:40-15:50	258-Nufu-PO	OPTIMIZACIÓN DEL SECADO CONVECTIVO DE BAGAZO DE FRAMBUESA PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES RICOS EN FIBRA
15:50-16:00	272-Nufu-PO	EXTRACCIÓN ULTRASÓNICA CON SOLVENTES PROTICOS PARA OBTENER EXTRACTOS DE HOJAS DE OLIVO CON POTENCIAL ANTIHIPERGLICÉMICO
16:00-16:10	274-Nufu-PO	IMPACTO DE LA CONCENTRACIÓN DE INFUSIONES DE HOJAS DE <i>Quercus sideroxylla</i> SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTINFLAMATORIA
16:10-16:20	276-Nufu-PO	COMPARACIÓN DE CITOTOXICIDAD DEL SELENITO DE SODIO EN LÍNEAS CELULARES CANCERÍGENAS (D384, MCF7 Y J774A.1)
16:20-16:30	290-Nufu-PO	EFECTO DE LA MATRIZ ALIMENTARIA SOBRE LA BIOACCESIBILIDAD DE QUERCETINA ENCAPSULADA CON INULINA AMORFA Y SEMICRISTALINA
16:30-16:40	306-Nufu-PO	EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES PRESENTES EN ALGAS MARINAS ROJAS (<i>Chondracanthus chamissoi</i>) Y SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
16:40-16:50	329-Nufu-PO	DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE SEMILLA DE RAMÓN (<i>Brosimum alicastrum Sw.</i>) MODIFICADO POR HMT
16:50-17:00	346-Nufu-PO	APLICACIÓN DEL CALENTAMIENTO ÓHMICO PARA LA EXTRACCIÓN DE FICOCIANINA DE SPIRULINA PLATENSIS PARA SU APLICACIÓN COMO PIGMENTO NATURAL EN ALIMENTOS
17:00-17:10	357-Nufu-PO	BIOACCESIBILIDAD DE PRODUCTOS A BASE DE CACAO ADICIONADOS CON ADITIVOS FUNCIONALES: ESTUDIOS DE DIGESTIÓN <i>IN-VITRO</i>
17:10-17:40		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 2 (15:00-17:40 h)



SALA SAN BLAS

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Ciencias ómicas y bioinformática nutraceutica

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
15:00-15:10	25-Cióm-PO	IMPACTO DEL MÉTODO DE MATADO DURANTE EL BENEFICIADO DE VANILLA PLANIFOLIA EN SU COMPOSICIÓN FITOQUÍMICA
15:10-15:20	311-Cióm-PO	LA ELICITACIÓN MODIFICA EL PERFIL DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y ÁCIDOS GRASOS EN GERMIDOS DE CHÍA
15:20-15:30	353-Cióm-PO	BIONFORMÁTICA PARA IDENTIFICACIÓN DE MICROBIOTA Y PREDICCIÓN DE RUTAS METABÓLICAS EN LA NUTRACÉUTICA

Fuentes alternativas de proteínas y péptidos

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
15:30-15:40	1-Fual-PO	CINETICA DE HIDRÓLISIS POR AGUA SUBCRÍTICA, EMPLEANDO ÁCIDO CÍTRICO, DE UN CONCENTRADO PROTEICO DE <i>Sphenarium purpurascens</i> PARA LA OBTENCIÓN DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS
15:40-15:50	39-Fual-PO	EFFECTO DEL ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD SOBRE LA TROPOMIOSINA DE UN CONCENTRADO PROTEICO DE <i>S. purpurascens</i>
15:50-16:00	43-Fual-PO	PROPIEDADES TECNOLÓGICAS Y DIGESTIBILIDAD DE LA HARINA DE ACHETA DOMESTICUS DESGRASADA POR FLUIDO SUPERCRÍTICO
16:00-16:10	53-Fual-PO	ESTUDIO DE GENOTIPOS DE YACA TIERNA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS ANÁLOGOS A LA CARNE
16:10-16:20	109-Fual-PO	EVALUACIÓN DE UN HIDROGEL A BASE DE AISLADO DE PROTEÍNA DE AMARANTO PARA IMPRESIÓN 3D
16:20-16:30	113-Fual-PO	PROPIEDADES FUNCIONALES DE UN EXTRUDIDO A BASE DE PROTEÍNAS DE CHÍCHARO Y HARINAS DE AMARANTO Y AVENA
16:30-16:40	168-Fual-PO	EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LA LENTEJA VERDE Y ROJA COMO FUENTE ALTERNATIVA DE PROTEÍNAS
16:40-16:50	213-Fual-PO	EVALUACIÓN DEL GRILLO (ACHETA DOMESTICUS) EN EL CONTROL DE ENFERMEDADES METABÓLICAS ASOCIADAS A LA OBESIDAD
16:50-17:00	297-Fual-PO	EFFECTO ANTIOXIDANTE E INMUNOESTIMULANTE DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS DE LEGUMINOSAS EN DESUSO: GUAJE, JINICUIL, Y GUAMÚCHIL
17:00-17:10	344-Fual-PO	EVALUACIÓN DE LA INCORPORACIÓN DE <i>Tenebrio molitor</i> FERMENTADO CON <i>Aspergillus oryzae</i> EN PAN
17:10-17:40		Sesión de preguntas



PRESENTACIONES ORALES

Lunes 13 Noviembre 2023

Sesión 2 (15:00-17:40 h)



SALA MEZCALES

Presentaciones de 10 min c/u, sesión única de preguntas (30 min)

Probióticos, postbióticos y prebióticos

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
15:00-15:10	42-Prpo-PO	DESARROLLO DE UNA NANOEMULSIÓN DOBLE PARA LA INCORPORACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS: ESTUDIO DE VIABILIDAD Y FUNCIONALIDAD PROBIÓTICA.
15:10-15:20	62-Prpo-PO	PRODUCCIÓN MEJORADA DE GABA MEDIANTE CO-COCULTIVO DE BACTERIAS LÁCTICAS Y LEVADURAS EN LACTOSUERO
15:20-15:30	286-Prpo-PO	AISLAMIENTO Y EVALUACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO DE BACTERIAS EPÍFITAS DE CÁLCICES DE <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
15:30-15:40	288-Prpo-PO	EFECTO DE LA IMPREGNACIÓN AL VACÍO DE <i>Pediococcus acidilactici</i> COMO POTENCIAL COMPONENTE FUNCIONAL PROBIÓTICO
15:40-15:50	325-Prpo-PO	EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE IMPREGNACIÓN SOBRE LA SUPERVIVENCIA DE <i>Pediococcus acidilactici</i> EN BASTONES DE JÍCAMA
15:50-16:00	327-Prpo-PO	EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTAGÓNICO DE BACTERIAS PROBIÓTICAS AISLADAS DEL PULQUE FRENTE A MICROORGANISMOS PATÓGENOS
16:00-16:10	333-Prpo-PO	POTENCIAL INHIBIDOR DE ENZIMAS ASOCIADAS AL METABOLISMO DE GLUCOSA Y LÍPIDOS DE UNA BEBIDA PROBIÓTICA TIPO "SHOT"

Nanotecnología y sistemas de liberación

HORA	CÓDIGO	TÍTULO
16:10-16:20	5-Nay -PO	EFECTOS DE LOS TIPOS DE SECADO SOBRE LA EFICIENCIA DE ENCAPSULACIÓN DE LA ENZIMA GLUCOSA OXIDASA
16:20-16:30	6-Nay -PO	NUEVA FORMULACIÓN DE CARBOHIDRATOS NO DIGESTIBLES PARA MICROENCAPSULACIÓN Y LIBERACIÓN CONTROLADA DE <i>B. clausii</i>
16:30-16:40	16-Nay -PO	ACTIVIDAD ANTICANCERÍGENA DE NANOENCAPSULADOS DE <i>ent</i> -KAURENOS AISLADOS DEL FRUTO DE <i>Annona cherimola</i> Mill
16:40-16:50	75-Nay -PO	SÍNTESIS, CARACTERIZACIÓN Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE QUITOSANA-N-(ÁCIDO GÁLICO) SOBRE CÉLULAS DEL BULBO OLFATORIO <i>IN VITRO</i>
16:50-17:00	253-Nay -PO	COMPÓSITO A BASE DE CELULOSA MODIFICADA-OLIGOSACÁRIDO DE ALGINATO: CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA
17:00-17:10	256-Nay -PO	EFECTO DEL SECADO POR ASPERSIÓN DE JAMAICA SOBRE LAS PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS Y ENCAPSULACIÓN DE ANTOCIANINAS
17:10-17:40		Sesión de preguntas

