|  |
| --- |
|  |
| **Investigadores de la Facultad de Ciencias de la Alimentación presentarán más de 30 trabajos científicos en FoodInnova**Durante la **Conferencia Internacional FoodInnova, que se desarrollará entre el 20 y el 23 de octubre próximo en el Centro de Convenciones de Concordia – Entre Ríos**, **investigadores de la Facultad de Ciencias de la Alimentación expondrán más de 30 trabajos científicos enmarcados en la Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos**. Las investigaciones reflejan la producción de conocimiento en el ámbito de la Facultad en la búsqueda de incrementar las posibilidades de innovación, el agregado de valor a las materias primas, su preocupación por la inocuidad alimentaria y su meta principal que es la de formar profesionales comprometidos con la sociedad. Asimismo, **los proyectos donde participan investigadores y alumnos**, buscan dar respuesta a los intereses del sector agroindustrial, a la comunidad en general y **apuntan a generar cambios que, a mediano y largo plazo, mejoren las perspectivas de desarrollo de la provincia y la calidad de vida de las personas.** **Las presentaciones consistirán en:**- Trabajos vinculados al desarrollo de técnicas analíticas para la cuantificación de fungicidas en matrices alimentarias, tales como aceites esenciales, frutas cítricas, pescado, agua; como así también investigaciones referidas a la evaluación de técnicas de remoción de fungicidas en alimentos.- Avances relacionados con la evaluación del efecto de distintas etapas de la faena de pollo sobre la calidad de fillets de pechuga y empleo de herramientas estadísticas para distinguir distintas categorías de carnes bovinas.- Desarrollo de alimentos funcionales como obtención de nuggests de pollo bajos en sodio y con el agregado de fibra, optimización de variables tecnológicas en la obtención de jugo de arándanos para maximizar la presencia de componentes bioactivos y obtención de cubos de melón impregnados con extracto de antocianinas obtenido a partir de arándanos, con el propósito de mejorar la calidad sensorial e incrementar el contenido de componentes antioxidantes en el melón.- Estudio de variables de proceso en la obtención de productos biotecnológicos elaborados con materias primas regionales y cultivos de microorganismos autóctonos, como son vinos, espumantes y vinagres de citrus y arándanos.- Desarrollo de películas comestibles, elaboradas a partir de fuentes renovables que poseen menor impacto negativo en el medioambiente, para utilizarlas en la obtención de envases biodegradables para alimentos. También se expondrá sobre la obtención de recubrimientos activos para el control de enfermedades de postcosecha en cítricos y el empleo de atmosfera modificada para extender la vida postcosecha de arándanos.- Empleo de tecnologías emergentes que causan un mínimo impacto sobre las propiedades nutricionales en los alimentos, como uso de ultrasonido en el secado convectivo de ananá y de fluidos supercríticos asistidos por ultrasonido para inactivar Escherichia coli en jugo de manzana.- Utilización del carbonato de calcio de la cáscara de huevo como leudante químico en la obtención de productos de panificación y desarrollo de alimentos libres de gluten para la población celíaca.- Transferencia de experiencias de articulación intercátedras de la carrera de ingeniería en alimentos y el desarrollo de actividades interdisciplinarias para mejorar la producción escrita de estudiantes de Ingeniería en Alimentos.La Conferencia del más alto nivel científico es organizada por la **Universidad Nacional de Entre Ríos (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España),**  y será un punto de encuentro de investigadores e industriales interesados en la innovación, la elaboración de alimentos, la seguridad alimentaria y la educación en ingeniería de alimentos.  |

**Más información:**

[**www.foodinnova.com**](http://www.foodinnova.com)

[**www.facebook/foodinnova201**](http://www.facebook/foodinnova201)**4**