

#	SEC	Titulo	Autores	
21	1	Desperdicio de acelgas durante la temporada estival: el caso de una verdulería de la ciudad de Rosario	Mauro Sebastián Reol, Javier Gómez Insausti, Valeria Boeris	poster
5	3	Tratamientos de UVC en hojas de remolacha: efectos sobre el rendimiento de extracción de bioactivos post-tratamiento y durante almacenamiento refrigerado.	Correa de Carvalho M, Jagus RJ, Agüero MV	poster
6	3	Extractos antioxidantes obtenidos mediante tecnologías de bajo impacto ambiental a partir de subproductos de importancia regional de la industria oleaginos	Bodoira RM; Gómez Edel V; Ruiz C; Martinez ML, Gómez PE, Ribotta PD, Maestri DM.	poster
34	3	Identificación mediante HPLC-DAD-ESI-MS/MS de antocianinas presentes en Brassica oleracea y su estabilidad frente a la temperatura a diferentes pHs.	Otálora González CM, Basanta MF, Gerschenson LN	poster
30	3	Caracterización de compuestos fenólicos mediante HPLC-DAD-MS/MS y evaluación de la actividad fotoantioxidante de micropartículas obtenidas de residuos agroindustriales de la cereza (<i>Prunus avium</i> L.)	Aramburu A, Rojas A.M., Basanta M.F.	poster
37	3	Recuperación de bioactivos a partir de desechos de café: una alternativa para mejorar la sostenibilidad y la productividad de la industria cafetera	Silva Campusmana GA, Chavez Quintana SG, Buera MP, dos Santos Ferreira C	poster
38	3	Perspectivas de la economía circular en la cadena agroalimentaria del cacao fino "Criollo" de la amazonia peruana.	Aramayo Alonso C, Chavez Quintana SG, Buera MP, Dos Santos Ferreira C	poster
49	3	Secado de extracto acuoso de residuos de alcaucil encapsulado en geles de Ca(II)-alginato para mejorar su estabilidad y liberación controlada en alimentos	Zazzali, I, Contigiani, E, Perullini, M, Santagapita PR	poster
43	3	Aprovechamiento de la cáscara de nuez pecan para la generación de valor agregado y contribución a la sostenibilidad ambiental de la industria alimentaria argentina	Cardona Jimenez ME, Gabilondo J, Agudelo-Laverde LM, Santagapita PR	poster
24	4	Películas comestibles a base de almidón acetilado y quitosano: efecto de la adición combinada de plastificante y aceite esencial de orégano en las propiedades mecánicas y ópticas	Hernández M, Ludueña L, Flores S	poster
51	4	Ciclodextrinas para prevenir el deterioro por pardeamiento enzimático en manzana	Lionello, Maraulo, Mazzobre. Buera, dos Santos.	poster
48	2	Obtención de adsorbentes para captura de CO ₂ a partir de un recurso no maderable aplicando un proceso innovador	Rodríguez Ortiz HR, Gómez-Delgado E, Nunell GV, Cukierman AL, Bonelli PR	poster
50	2	Optimización del proceso de obtención del jugo de butia yatay como estrategia de valorización de productos nativos de Entre Ríos	Diaz, MF; Archaina D; Rivero R; Carraza A; Trossero M; Villa Monte I; Rassia M; Schebor C; Sosa N	poster

#	SEC	Titulo	Autores	
11	5	Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de frutos de <i>Prosopis affinis</i> .	Nancy Esposito; Giuliana Seling; Paola Carboni; Verónica Busch; Pilar Buera; Carolina Genevois	poster
27	5	Compuestos bioactivos de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) de diversas regiones de Perú	Alvarez Robledo M.N., Chavez Quintana S.G., Oliva S.M., Loubes M.A.	poster
41	5	Aguaribay: un recurso subutilizado con propiedades bioactivas	Giuliana Seling; Verónica Busch; Pilar Buera	poster
46	5	Elaboración de harina de yacón: efecto de la temperatura de secado y del espesor de rodajas de yacón sobre las propiedades fisico-químicas	Federik, MA; Gliemmo MF	poster
47	5	Valorización de un residuo frutícola mediante su conversión en un producto para el tratamiento terciario de aguas contaminadas	C. Gómez Vargas, G.V. Nunell, P.R. Bonelli, A.L. Cukierman	poster
19	6	Apicultura en el Palmar de Colón para diferenciar y valorizar las mieles entrerrianas y preservar la biodiversidad	Brelis LE, Núñez Martínez JG, Seling G, Sanguinetti A, Busch VM.	poster
36	9	Optimización de la extracción "verde" de compuestos antioxidantes presentes en los frutos del mistol (<i>Ziziphus mistol</i>) mediante la metodología de superficie de respuesta	Jiahui Lin; María del Pilar Buera y Cristina dos Santos Ferreira	poster
42	9	Acetilación del almidón de mandioca previamente tratado con pulsos eléctricos de alta frecuencia (PEF): optimización y diseño del método.	González Cáceres S, Gagneten M, Rodríguez Osuna, I, Olaiz NM, Schebor CC, Leiva GE	poster
52	9	Ciclodextrinas como agentes verdes de extracción, encapsulación y estabilización de bioactivos.	Maraulo, Gastón; Lionello, Melina; dos Santos Ferreira, Cristina; Mazzobre, M. Florencia	poster
10	8	Calidad tecnológica de panificados libres de gluten formulados con materias primas alternativas	Irigoytia KF., de Escalada Pla M. y Genevois CE.	poster
23	8	Efecto del suero lácteo y tiempo de fermentación en la estabilidad de <i>Lactobacillus acidophilus</i> inmovilizado en salvado de avena.	Silva NE, Flores SK, de Escalada Pla MF.	poster
29	8	Valorización de expeller de soja como sustrato para la formulación de ingredientes alimentarios conteniendo <i>L. casei</i>	Adriana P. Castellanos-Fuentes Nazareno Cortes, Carolina E. Genevois, Silvia K. Flores y Marina F. de Escalada Pla	poster
33	8	Producción de biopolímeros polihidroxialcanoatos a partir de glicerol residual mediante fermentación bacteriana	Daiana Nygaard, Florencia Ureña, Oxana Yashchuk, Élica Hermida	poster
35	8	Funcionalización de un yogur conteniendo lactobacilos probióticos y omega-3 de microalgas utilizando un sistema de miniyogures	Roset V, Bockor SS, Diaz Appella MN, Gordillo TB, Palomino MM, Ruzal SM, Allievi MC.	poster
53	3	Efecto de la temperatura y almidón de papa nativa (<i>Solanum tuberosum</i>) en la viscosidad y ácido ascórbico en el néctar de papayita nativa (<i>Carica pubescens</i>).	Yobana Rodrigo C, David Choque, Julio Sichez M.	poster