



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: Alimentos Frutihortícolas regionales diferenciados por su valor agregado

Director: VIGNONI, LUCÍA ALICIA
Codirector: GIMÉNEZ, ADRIANA
Área: CIENCIAS AGROPECUARIAS Y VETERINARIAS

Resumen de Proyecto:

Los mercados son cada vez más exigentes en cuanto a inocuidad de los alimentos y la aplicación de radiación UV-C resulta una alternativa complementaria a las buenas prácticas que prolonga la vida útil y calidad de los productos frescos. Los consumidores prefieren productos diferenciados y de calidad. Los productores de ajo deben adecuar su oferta a las demandas internacionales de productos diferenciados, uno de los factores que influyen en la calidad de los dientes pelados es el color, se deben adecuar las tecnologías de procesamiento para responder a esta demanda. Es posible ampliar la oferta de alimentos elaborados con productos frutihortícolas regionales aplicando tecnología de conservación adecuada, de manera de tener disponibilidad todo el año. Se plantea el objetivo de evaluar la viabilidad de diferentes alternativas de incorporación de valor agregado y/o diferenciación de la producción frutihortícola regional. Los ejes de trabajo serán: 1. Establecer la tecnología de elaboración de dientes de ajo pelado que mantengan calidad de producto. Para ello se realizarán ensayos de aplicación de diferentes dosis de metabisulfito y acidulantes, envases y atmósferas en dientes de ajo pelados para conservar el color requerido en los mercados de este producto. 2. Aplicar UV-C en alimentos frutihortícolas. Se evaluará y rediseñará el equipo irradiador para su utilización en frutas frescas, uvas desgranadas y cerezas. Se realizarán ensayos en una empresa del medio. 3. Innovación en alimentos frutihortícolas: se elaborará y conservará un alimento con productos frutihortícolas que no se ofrezca en el mercado. Se utilizará jugo de uva para elaborar conservas de frutas en reemplazo de la sacarosa. Se elaborará un nuevo alimento regional, en base a hortalizas y se evaluará su aceptación. Los resultados serán evaluados con la metodología estadística adecuada a cada caso. Se realizará la transferencia mediante la presentación de resultados en reuniones científicas, publicaciones y durante la actividad docente de los investigadores integrantes del proyecto. Los resultados contribuirán a la comunidad científica, a la formación de investigadores, formación de futuros profesionales, a productores, elaboradores y comercializadores de alimentos regionales.

Palabras Claves : 1- Valor Agregado- Alimentos frutihortícolas - UV- 2- Alimentos frutihortícolas 3- UV-C



Titulo (Inglés): Regional Fruit and Vegetable Foods differentiated by their added value

Resumen de Proyecto (inglés):

The markets are increasingly demanding in terms of food safety and the application of UV-C radiation is a complementary alternative to good practices that prolong the shelf life and quality of fresh products. Consumers prefer differentiated and quality products. Garlic producers must adapt their offer to the international demands of differentiated products, one of the factors that influence the quality of peeled teeth is color, processing technologies must be adapted to respond to this demand. It is possible to expand the offer of foods made with regional fruit and vegetable products by applying adequate conservation technology, in order to have availability throughout the year. The objective is to evaluate the viability of different alternatives for the incorporation of added value and / or differentiation of regional fruit and vegetable production. The working axes will be: 1. Establish the technology of making peeled garlic cloves that maintain product quality. To this end, tests will be carried out on the application of different doses of metabisulfite and acidulants, containers and atmospheres in peeled garlic cloves in order to preserve the color required in the markets for this product. 2. Apply UV-C in fruit and vegetable foods. Irradiating equipment will be evaluated and redesigned for use in fresh fruits, shucked grapes and cherries. Tests will be carried out in a medium company. 3. Innovation in fruit and vegetable foods: a food with fruit and vegetable products that is not offered in the market will be elaborated and conserved. Grape juice will be used to make fruit preserves to replace sucrose. A new regional food will be elaborated, based on vegetables and its acceptance will be evaluated. The results will be evaluated with the appropriate statistical methodology for each case. The transfer will be carried out through the presentation of results in scientific meetings, publications and during the teaching activity of the researchers who are part of the project.

Palabras Claves : 1- Added Value 2- Fruits and vegetables 3- UV



EQUIPO DE TRABAJO

VIGNONI, LUCÍA ALICIA

luciaaliciavignoni@gmail.com	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GUINLE, VIVIANA CECILIA

vguinle@fca.uncu.edu.ar	Investigador
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

VENTRERA, NANCY BEATRIZ

nventrera@fca.uncu.edu.ar	Investigador
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

GIMÉNEZ, ADRIANA

agimenez@fca.uncu.edu.ar	Codirector
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

MARTÍN, VANESA NOEMÍ

martinvanesan@gmail.com	Tesista
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

POSOBON, PAULA DANIELA

paulaposobon@hotmail.com	Estudiante de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

SARRAF, JESICA PAOLA

jesi_sarraf@hotmail.com	Tesista
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

BARTOLOCCINI, LEANDRO ALEXIS

bartoloccini.a@gmail.com	Tesista
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

TORRES PALAZZOLO, CAROLINA

ctorrespalazzolo@gmail.com	Investigador
INSTITUTO DE BIOLOGIA AGRICOLA DE MENDOZA	

RAMIREZ, DANIELA ANDREA

danielaandreamirez@hotmail.com	Investigador
INSTITUTO ARGENTINO DE NIVOLOGIA, GLACIOLOGIA Y CIENCIAS AMBIENTALES	

CORIA, ESTELA SILVIA

ecoria@fca.uncu.edu.ar	Colaborador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	



MIRÁBILE QUIROGA, MÓNICA

mmirabile@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

FARRANDO, SILVINA ANDREA

sfarrando@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 17/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021