

Código: PICT-2017- 1659

Area temática: **Tecnología de Alimentos**

Proyecto: **Estrategias biotecnológicas para el desarrollo de productos lácteos funcionales utilizando cultivos iniciadores y adjuntos autóctonos del NOA**

Investigador/a responsable: **HERRERA HECTOR MATIAS**

Resumen: Actualmente, se observa en los consumidores una creciente tendencia a elegir los alimentos que se asocian con su salud y bienestar, por lo que la nueva nutrición centra su interés en la relación entre la alimentación y la promoción de salud. La elaboración de alimentos funcionales (AF), enriquecidos con ingredientes como calcio, vitaminas o bacterias específicas, está generando nuevas oportunidades de diferenciación, y la leche es una de las categorías en las que la incorporación de elementos que le otorgan características funcionales está más desarrollada. En el sector lácteo los AF son muy importantes con quesos, yogures y/o leches fermentadas a base de probióticos y prebióticos. En la actualidad el desafío de la comunidad científica-tecnológica es el desarrollo de probióticos de segunda generación, diseñados con microorganismos seleccionados por mecanismos establecidos para la prevención y/o tratamiento de una enfermedad específica. El síndrome metabólico (SMet), obesidad, dislipemias y la diabetes pertenecen al grupo de enfermedades crónicas no transmisibles, tienen una alta prevalencia en la población mundial con importantes gastos sanitarios, y constituyen el objetivo de todas las políticas nutricionales implementadas para su prevención y tratamiento y donde los AF pueden significar un aporte relevante para disminuir los factores de riesgo. Actualmente se está estudiando una nueva generación de probióticos focalizando sus efectos benéficos en el Síndrome metabólico (SMet). Sin embargo, en nuestro país no existe un AF probiótico para prevenir y/o reducir los trastornos fisiológicos generados por esta patología. Por lo tanto, nos planteamos desarrollar un producto cuyo principal blanco de acción será el SMet y sus desórdenes asociados. Para ello utilizaremos diferentes estrategias biotecnológicas en la elaboración de nuevos productos lácteos funcionales, utilizando cultivos iniciadores y adjuntos autóctonos del NOA (aislados y caracterizados por nuestro grupo de investigación) que además de proporcionar un beneficio para el consumidor aportarán características organolépticas distintivas de estos cultivos, reactivando y dando agregado de valor a la producción lechera del noroeste argentino.

Palabras claves: **Alimentos Lácteos Funcionales, Bacterias Lacticas, Síndrome Metabólico**

Unidad ejecutora: **Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia**