

Código: PICT-2019-03417

Area temática: **Tecnología de Alimentos**

Proyecto: **Potencial aprovechamiento de compuestos fenólicos de burlanda como alimento funcional y nutracéutico**

Investigador/a responsable: **MORENO, MARÍA ALEJANDRA**

Resumen: La burlanda, producto residual o coproducto de la industria del bioetanol, está constituida por azúcares poliméricos (celulosa, hemicelulosa), proteínas, aceites, cenizas y metabolitos fenólicos. El porcentaje de cada fracción resulta variable de acuerdo al proceso de producción de bioetanol en cada parte del mundo así como en cada planta de procesamiento, dependiendo además de la variedad de maíz usado. Cada fracción puede ser valorizada para la obtención de un amplio rango de compuestos o bioproductos. Se espera en un futuro cercano un aumento de la producción de burlanda como consecuencia de la expansión de la industria del bioetanol superando grandemente el consumo que se le da actualmente en la alimentación animal. En consecuencia consideramos que se deben desarrollar estrategias inmediatas para identificar alternativas de uso y oportunidades para su valorización, en particular de la fracción de compuestos fenólicos de burlanda. El Objetivo general del proyecto es explorar nuevos usos alternativos y la generación de valor agregado de la "burlanda" como alimento funcional y fuente de nutraceuticos. Para ello se pretende A) Desarrollar un método de extracción de compuestos fenólicos bioactivos a partir de la "burlanda" y obtener un concentrado de polifenoles. B) Caracterizar química y funcionalmente el concentrado de polifenoles. C) Desarrollar films y microencapsulados a partir de los concentrados de polifenoles.

Palabras claves: **burlanda, bioetanol, agregado de valor, polifenoles**

Unidad ejecutora: **Instituto de Bioprospección y Fisiología Vegetal (CONICET-UNT)**