

## **PROYECTOS UNLP**

- 1) "Evaluación de estrategias de conservación y procesamiento de productos de origen vegetal. Análisis de su potencial como valor agregado a otros productos" 2010-2013. Director del proyecto: Miceli, Elisa Cristina. Código del proyecto:11/ A 207. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Miceli, Vicente, Lara, Terminiello, Bello.

- 2) "Desarrollo, caracterización y conservación de alimentos saludables logrados por combinación de lácteos y farináceos adjuntos".2010. Director del proyecto: Alicia Eva Bevilacqua. Código del proyecto: X/541. Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Bello, Conforti.

- 3) "Propiedades fisicoquímicas y funcionales de derivados de algarroba. Aplicación en sistemas alimentarios". Directora: María Cecilia Puppo. Código A230. 1/1/2012 - 31/12/2015.

**Participantes del laboratorio:** Puppo, Conforti.

- 4) Polisacáridos de bacterias lácticas y levaduras aisladas de ambientes naturales. (2010-2013). Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Diosma.

- 5) Desmantelamiento del aparato fotosintético durante la senescencia foliar, mecanismos y regulaciones. Director: Guiamet, Juan José. Código: N 612 Fecha de inicio: 01/01/2010 – Fecha de finalización: 31/12/2013.

**Participantes del laboratorio:** Gergoff Grozeff.

- 6) "Efecto de factores de poscosecha sobre la calidad y valor nutricional de frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas" Acreditado por UNLP. Proyecto 11X512. Período: 2009-2012. Directora: Dra. Alicia Chaves.

**Participantes del laboratorio:** Lemoine, Vicente.

## **OTROS PROYECTOS EN CURSO**

- 1) Programa Nacional - LECHE de INTA en el Proyecto Específico: "Desarrollo integral de la cadena láctea ovina con énfasis en el mejoramiento genético, calidad y capacitación" Coordinado por Buseti, Margarita R. (2010 – 2013).

**Participantes del laboratorio:** Miceli, Lara, Terminiello, Bello.

2) Acumulación de ácido ascórbico (vitamina C) en vegetales. Director: Gustavo Esteban Gergoff Grozeff. Código: Subsidios a Jóvenes Investigadores 2011. Institución financiadora y evaluadora: Secretaría de Ciencia y Técnica – UNLP. Fecha de inicio: 18/10/2011 – Fecha de finalización: 17/10/2012.

**Participantes del laboratorio:** Gergoff Grozeff.

3) “Efecto de factores pre y poscosecha sobre la calidad y valor nutricional de frutas y hortalizas” Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y Tecnología –ANPCyT. PICT 2007- N°01120. Período: 2009-2012. Directora: Dra. Alicia Chaves.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Lemoine.

4) “Efecto de tratamientos térmicos, luz UV-C y óxido nítrico (NO) sobre la vida postcosecha y calidad nutricional de tomate fresco cortado.” PIP- N°0086. Período: 2011-2013. Investigador titular: Dra. Lemoine Maria Laura.

**Participantes del laboratorio:** Lemoine.

5) “Conservación de tomate fresco cortado. Efecto de tecnologías limpias sobre la vida postcosecha y calidad nutricional” Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y Tecnología –ANPCyT. PICT 2010- N°0650. Período: 2011-2013. Investigador titular: Dra. Lemoine Maria Laura.

**Participantes del laboratorio:** Lemoine.

6) Proyecto: Formulación y almacenamiento de emulsiones alimentarias (dentro del programa I+D 053/1007, Investigaciones aplicadas al Desarrollo del Sector Alimentario). Institución: Universidad Nacional de Quilmes. Período: 2011-2013 (renovación de proyecto con evaluación externa previa).

**Participantes del laboratorio:** Palazzolo.

7) Proyecto: Emulsiones alimentarias de alta estabilidad al almacenamiento congelado preparadas con leche de soja, suero de soja y proteínas glicosiladas (PIP 2012-2014 0398). Institución: CONICET. Período: 2012-2014.

**Participantes del laboratorio:** Palazzolo.

8) "Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados". (PIP Nº 354). Director: Cristina Ferrero. Codirector: Cecilia Puppo. Lugar de Trabajo: CIDCA (CONICET – UNLP). Período: 2010-2012.

**Participantes del laboratorio:** Puppo, Gómez.

9) "Estrategias integradas para la disminución de la contaminación fúngica y micotoxinas en productos de interés agroalimentario cultivados en Argentina." Programación científica UBACyT 2010-2012. Directora: Dra. Virginia Fernández Pinto. Microbiología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UBA).

**Participantes del laboratorio:** Terminiello.

10) Evaluación de tratamientos poscosecha con radiación UV-C y ozono para mantener la calidad organoléptica, microbiológica y nutricional en frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas. 2010-2012. Director Ariel Vicente. PIP-114200901-00353.

**Participantes del laboratorio:** Vicente.

11) Evaluación de estrategias complementarias a la refrigeración en hortalizas enteras y mínimamente procesadas. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica 2009-2012. Director Ariel Vicente. PICT. 2009-0059.

**Participantes del laboratorio:** Vicente.

### **PROYECTOS DE OTRAS INSTITUCIONES**

1) "Síntesis de ácido ascórbico (Vitamina C) y su participación en la regulación del metabolismo en vegetales". 2012. Director del proyecto: Carlos Guillermo Bartoli. Código del proyecto: PICT-2012-0809.

**Participantes del laboratorio:** Gergoff, Gustavo.

2) "Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados". 2011-2013. Director del proyecto: Cristina Ferrero. Código del proyecto: 11/X517. Proyecto I+D UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Gómez, Analía.

3) "Subproductos de chíá (*Salvia hispanica* L.) y girasol (*Helianthus annuus* L.) como ingredientes funcionales en alimentos". Director del Proyecto: Mabel Tomás. PIP-CONICET.

**Participantes del laboratorio:** Ixtaina, Vanesa.

- 4) "Aspectos Tecnológico-funcionales de subproductos de chía (Salvia hispanica L.) aplicables al desarrollo de alimentos". 2013-2015. Director del proyecto en Argentina: Mabel Tomás. Proyecto de Cooperación Internacional CONICET (Argentina) - CONACyT (México).

**Participantes del laboratorio:** Ixtaina, Vanesa.

- 5) "Formulación y almacenamiento de emulsiones alimentarias". 2009-2013. Director del proyecto: Palazolo, Gonzalo. Código del proyecto: 053/1007. Proyecto I+D de la Universidad Nacional de Quilmes.

**Participantes del laboratorio:** Palazolo, Gonzalo.

- 6) "Emulsiones alimentarias de alta estabilidad al almacenamiento congelado, preparadas con leche de soja, suero de soja y proteínas glicosiladas". 2012-2014. Director del proyecto: Palazolo, Gonzalo. Código del proyecto: PIP 11220110100398.

**Participantes del laboratorio:** Palazolo, Gonzalo.

- 7) "Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados". 2009-2013. Director del proyecto: Cristina Ferrero. Código del proyecto: PIP 354. Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Exactas-UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Puppo, María Cecilia, Gómez Analía.

- 8) "Péptidos vegetales con actividad antihipertensiva, inmunomodulatoria y antiproliferativa. Acción biológica in vivo, mecanismos de acción". 2012-2014. Directora del proyecto: Dra. M. Cristina Añón. Agencia Nacional de Promociones Científicas y Técnicas. Código del proyecto: PICT-2012-0937.

**Participantes del laboratorio:** Quiroga, Alejandra.

- 9) "Proteínas y lectinas de amaranto con potencial acción protectora sobre los sistemas cardiovascular y gastrointestinal". 2012-2014. Director del proyecto: Francisco José Speroni Aguirre. Proyecto PIP-CONICET.

**Participantes del laboratorio:** Quiroga, Alejandra.

10) “Estudio de la diversidad de poblaciones autóctonas de hongos toxicogénicos de interés en agroalimentos para el desarrollo de estrategias innovativas de prevención y control del deterioro y la contaminación con micotoxinas”. 2012-2014. PIP-CONICET.

**Participantes del laboratorio:** Terminiello, Laura.

11) “Estudio de la ecofisiología y variabilidad genética de poblaciones autóctonas de hongos toxicogénicos para el desarrollo de tecnologías innovativas para su prevención y control en agroalimentos”. 2013-2016. Proyecto UBACYT.

**Participantes del laboratorio:** Terminiello, Laura.

12) “Evaluación de tratamientos poscosecha con radiación UV-C y ozono para mantener la calidad organoléptica, microbiológica y nutricional en frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas”. 2010-2012. Director del proyecto: Ariel Vicente. Código del proyecto: PIP-114200901-00353.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

13) “Evaluación de estrategias complementarias a la refrigeración en hortalizas enteras y mínimamente procesadas”. 2008-2010. Director del proyecto: Ariel Vicente. Código del proyecto: PICT. 2009-0059. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

14) “Efecto de factores de poscosecha sobre la calidad y valor nutricional de frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas”. 2009-2012. Directora del proyecto: Alicia Chaves. Código del proyecto: X512. Universidad Nacional de La Plata.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

15) “Evaluación de estrategias de conservación, procesamiento y agregado de valor de productos de origen vegetal”. 2010-2013. Directora del proyecto: Elisa Miceli. Programa de Incentivos Universidad Nacional de La Plata.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

16) “Materiales y nanocompuestos biodegradables, activos y/o inteligentes, en base a proteínas para la industria alimentaria”. Directora del proyecto: Adriana Mauri. Código del proyecto: PICT 2010-1837.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

17) “Respuestas de frutas y hortalizas a diferentes patrones de irradiación uv-c de alta intensidad”. 2013-2016. Directora del proyecto: Alicia Chaves. Programa de Incentivos FCE UNLP.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

18) “Respuestas de frutas y hortalizas a diferentes patrones de irradiación UV de alta intensidad: rol de los brasinosteroides, compuestos bioactivos y calidad poscosecha”. Directora del proyecto: Alicia Chaves. PICT Convocatoria 2012.

**Participantes del laboratorio:** Vicente, Ariel.

19) “Usos alimentarios y aplicaciones agroindustriales de biopolímeros obtenidos a partir de raíces neotropicales [Manihot esculenta (mandioca); Pachyrhizus ahipa (ahipa)]”. 2012-2015. Directora del proyecto: María Alejandra García. Código del proyecto: PICT-2011-1213. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

**Participantes del laboratorio:** Viña, Sonia.