

POSTERS EN EXHIBICIÓN

II Muestra de Posters en la Zona EXPO

INOFOOD

21 y 22 DE NOVIEMBRE, 2022

	Título, autores e Institución
P	
P01	<p>EMULSIFYING CAPACITY OF FOOD-GRADE PICKERING STABILIZERS OBTAINED FROM AGRI-FOOD BYPRODUCTS - Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA), Temuco, Chile. <u>César Burgos-Díaz</u>, Yohana Mosi, Mauricio Opazo, Karla Garrido</p>
P02	<p>OBTENCIÓN DE BIOPLÁSTICO ANTIOXIDANTE A PARTIR DE BIONANOCOMPUESTOS DE PHB/BIOCARBÓN/ARCILLA/ACEITE ESENCIAL PARA SU APLICACIÓN EN ENVASES DE ALIMENTOS – ¹ Tecnología de los Alimentos, Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA), ² Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile. <u>Karla Garrido-Miranda</u>¹; César Burgos¹; María Eugenia González².</p>
P03	<p>LA INCORPORACION DE CÉLULAS HT29, SECRETORAS DE MUCINA, A UN CULTIVO DE CÉLULAS CACO-2 PERMITE EVALUAR EL IMPACTO BIOLÓGICO DE ACEITE DE OLIVA DIGERIDO. Laboratorio de Investigación en Nutrición Funcional, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile. <u>Yarella Pizarro</u> y Omar Porras</p>
P04	<p>ANTIOXIDANTES VEGETALES Y SU IMPACTO EN LA OXIDACIÓN DE LÍPIDOS DE LOS ALIMENTOS: UNA REVISIÓN ACTUALIZADA. - Departamento de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Universidad de Santiago de Chile. <u>Andrea Silva-Weiss</u>, Leyla Sanhueza, Camilo Gutiérrez-Jara</p>
P05	<p>MODELACIÓN MATEMÁTICA PARA LA ESTIMACIÓN DE FURANO EN LA ESTERILIZACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS: UN ANÁLISIS PRELIMINAR USANDO ZANAHORIA Y ZAPALLO COMO ALIMENTOS MODELO - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile <u>Matías Fardella</u> y Cristian Ramirez</p>
P06	<p>EFFECTO DEL TIPO DE PROTEASA SOBRE LA HIDRÓLISIS DE PROTEÍNAS DE ESQUELÓN DE SALMÓN - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile <u>Pedro Valencia</u>, María José Camus, Suleivys Nuñez, Marlene Pinto, Sergio Almonacid</p>
P07	<p>PRODUCCIÓN DE HIDROLIZADO PROTEICO DE ESQUELÓN DE SALMÓN MEDIANTE ESTRATEGIA DE LOTES SECUENCIALES - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile <u>Pedro Valencia</u>, Suleivys Nuñez, Silvana Valdivia, Cristian Ramirez, Marlene Pinto, Sergio Almonacid</p>
P08	<p>HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE PROTEÍNAS DE ESQUELÓN DE SALMÓN A DIFERENTES RAZONES DE SUBPRODUCTO/AGUA Y REGÍMENES DE PH - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile <u>Pedro Valencia</u>, Silvana Valdivia, Suleivys Nuñez, Cristian Ramirez, Marlene Pinto, Sergio Almonacid</p>
P09	<p>NANO-MOLIENDA DE HUESOS DE SALMÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE UN INGREDIENTE ALTO EN CALCIO - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile <u>Pedro Valencia</u>, Leonardo Albornoz, Cristian Ramirez, Marlene Pinto, Sergio Almonacid</p>

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.

P10	<p>CUANTIFICACIÓN DE SALMONELLA EN CARNE DE POLLO: ESTUDIO PILOTO MÉTODO DE CUANTIFICACIÓN MOLECULAR GENE-UP® QUANT Salmonella. - ¹ Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Escuela de Medicina Veterinaria, Pontificia Universidad Católica de Chile. ² bio-Merieux</p> <p>Diego Fredes¹, Juana Castañeda², Andrea Moreno Switt¹</p>
P11	<p>CALIDAD MICROBIOLÓGICA, PRESENCIA DE PATÓGENOS EN ALIMENTO CRUDO Y EXTRUIDO PARA PERROS Y DETECCIÓN DE PATÓGENOS EN MUESTRAS FECALES - Laboratorio de Microbiología y Probióticos, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Santiago, Chile</p> <p>Doina Solís, Magaly Toro, Paola Navarrete, Angélica Reyes-Jara</p>
P12	<p>EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DE SALMÓN COHO (ONCORHYNCHUS KISUTCH) CONSERVADO AL ESTADO REFRIGERADO - ¹ Universidad Santo Tomás, ² Universidad de Chile, ³ Instituto de Investigaciones Marinas Vigo, España</p> <p>Maier Liliana¹, Rodríguez Alicia², Vinagre Julia², Wittig Emma², López Luis² y Aubourg Santiago³.</p>
P13	<p>USO DE COCTEL DE BACTERIOFAGOS PARA EL CONTROL DE SALMONELLA TYPHIMURIUM EN CARNE DE POLLO - ¹ Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad Tecnológica, Universidad de Santiago de Chile, ² Centro de Estudio en Ciencia Y tecnología de los Alimentos, Universidad de Santiago (CECTA-USACH), Santiago, Chile.</p> <p>Palacios, J.L.², García, V.^{1,2}, Aguilera, M.¹, Martínez, S.¹</p>
P14	<p>REVALORIZACIÓN DEL ORUJO DE ARÁNDANO (VACCINIUM CORYMBOSUM CV LEGACY) UTILIZANDO EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO Y EXTRACCIÓN ACELERADA CON SOLVENTES: OPTIMIZACIÓN DE MÉTODOS. - ¹ Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina, Universidad de Chile. ² Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile,</p> <p>Yessenia Reinoso Rojas^{1,2}, Alejandra Quintriqueo ², Paz Robert ², Leyla Sanhuesa ¹, Gretel Dovale-Rosabal ², Jaime Ortiz ², Andrés Bustamante Pezoa ¹.</p>
P15	<p>EVALUACIÓN DEL RIESGO DE MICOTOXINAS POR EL CONSUMO DE AVENAS INSTANTÁNEAS EN CHILE. - Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Universidad de O'Higgins, San Fernando, Chile.</p> <p>Sophia Vásquez, Liliam Monsalve, Claudia Foerster</p>
P16	<p>OCURRENCIA Y CONCENTRACIÓN DE MICOTOXINAS EN AVENAS INSTANTÁNEAS EN CHILE. - ¹ Escuela de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Universidad de O'Higgins. ² Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Universidad de O'Higgins, San Fernando, Chile.</p> <p>Bárbara Ramírez¹, Liliam Monsalve ², Claudia Foerster ²</p>
P17	<p>EXPOSICIÓN DE LA POBLACIÓN CHILENA A AFLATOXINA POR EL CONSUMO DE LECHE. - ¹ Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Universidad de O'Higgins, San Fernando, Chile. ² Facultad de Farmacia, Universidad de Concepción, Concepción, Chile.</p> <p>Claudia Foerster¹, Liliam Monsalve ¹, Bárbara Ramírez ¹, Sophia Vásquez ¹, Gisela Ríos-Gajardo ²</p>
P18	<p>ESTUDIO LONGITUDINAL DE LA PREVALENCIA DE SALMONELLA EN MUESTRAS DE AGUA DE CANALES DE RIEGO PROVENIENTES DEL RÍO MAIPO. - Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Escuela de Medicina Veterinaria, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.</p> <p>Francisca P. Álvarez, Romina Ramos, Diego Fredes-García, Constanza Díaz-Gavidia, Aiko D. Adell, Magaly Toro, Angélica Reyes-Jara, Jianghong Meng, Andrea Moreno-Switt</p>
P19	<p>UN NUEVO ENFOQUE PARA EL MUESTREO DE BIOPELÍCULAS UTILIZANDO EL 3M SCRUB SAMPLER DE MONITOREO AMBIENTAL CON NEUTRALIZANTE DE AMPLIO ESPECTRO (ESSWSN). - Neogen Food Safety, St. Paul, MN, USA.</p> <p>Rocio Foncea, Sailaja Chandrapati.</p>
P20	<p>EFFECTO DEL PROCESO DE CONCENTRACIÓN SOBRE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE UN EXTRACTO DE PELÓN DE NUEZ (JUGLANS REGIA) - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Valparaíso, Chile.</p> <p>Carmen Soto-Maldonado, Lida Fuentes-Viveros, John Jara-Quezada, Alejandro Silva-Bazán, Daniela Bernal-Ponce, Rosa Arrieta-Gallardo.</p>

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.

P21	<p>EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD QUÍMICA ANTIOXIDANTE Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE EXTRACTOS DE POMASA DE MAQUI. – ¹ Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Valparaíso, Chile, ² Escuela de Ingeniería Bioquímica, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso, Chile.</p> <p>Carmen Soto-Maldonado¹, Mauricio Vergara-Castro², María Elvira Zúñiga-Hansen^{1,2}, Alejandra Arancibia-Díaz², Claudia Altamirano^{2,1}.</p>
P22	<p>Utilización de ácidos orgánicos, mediante aspersión electrostática, para su utilización como preservantes de ciruelas deshidratadas - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Valparaíso, Chile-</p> <p>Franco Cárdenas, Araceli Olivares, Lida Fuentes.</p>
P23	<p>ESTUDIO A LARGO PLAZO DEL DESEMPEÑO DE LOS LABORATORIOS NACIONALES ENCARGADOS DE LA VIGILANCIA DE TOXINAS MARINAS EN CHILE - Subdepartamento Metrología, Departamento Nacional y de Referencia en Salud Ambiental, Instituto de Salud Pública de Chile.</p> <p>Francis Alarcón, Ma. Natalia Gutiérrez, Soraya Sandoval</p>
P24	<p>DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE PELICULA ANTIBIOFILM PARA LA INDUSTRIA LACTEA. - ¹ Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. ² Escuela de Industria alimentaria y Biotecnología, Universidad Tecnológica Metropolitana, Santiago, Chile.</p> <p>María Gómez^{1,2}, Romina L. Abarca ¹ , Wladimir Silva ².</p>
P25	<p>EVALUACIÓN SENSORIAL DE ULVA SPP. COMO INGREDIENTE ALIMENTICIO EN LA FORMULACIÓN DE GALLETAS - ¹Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad de Concepción, ² Chef Profesional Instructora de Cocina, Concepción., ³ Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad de Concepción.</p> <p>Gisela Ríos Gajardo¹, Javiera Lagos Vargas², Cristian Rogel Castillo³</p>
P26	<p>CONTENIDO DE GLUTEN EN VARIEDADES Y LÍNEAS DE AVENA DETERMINADO CON TRES KITS SEROLÓGICOS COMERCIALES Y ASOCIACIÓN CON EL NIVEL DE PROTEÍNA - Laboratorio de Genética y Calidad de Avena, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación Carillanca</p> <p>Mónica Mathias, Iris Lobos, Mariela Silva, Rodolfo Saldaña, Feledino Fernández, Emilio Ungerfeld.</p>
P27	<p>GRANOS MANCHADOS EN AVENA, HEREDABILIDAD Y SU ASOCIACIÓN CON OTROS CARACTERES DE INTERES PARA LA INDUSTRIA - Laboratorio de Genética y Calidad de Avena, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación Carillanca</p> <p>Mónica Mathias, Adriana Vásquez, Williams Quezada, Sebastián Rodríguez, Emilio Ungerfeld.</p>
P28	<p>EFEECTO DEL PLASMA FRÍO ATMOSFÉRICO (PFA) SOBRE LA CINÉTICA DE CRECIMIENTO/INACTIVACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES RESISTENTE A ANTIBIÓTICOS, EN CONDICIONES IN VITRO. - ¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAL) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias. ² Instituto de Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias. Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.</p> <p>José Luis Obando¹, Aníbal Concha Meyer ¹ ,Alexandra González Esparza¹ ,Diego Loaiza Alvarado¹ ,Eduardo Suazo Palma¹ , Ociel Muñoz ¹ , Mario Flores Flores²</p>
P29	<p>EFEECTO DE APLICACIÓN DE PLASMA FRÍO ATMOSFÉRICO EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL LISTOS PARA EL CONSUMO SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SENSORIALES - ¹Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICYTAL), Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Universidad Austral de Chile. ²Departamento de Ciencias de Acuicultura y Recursos Agroalimentarios, Universidad de Los Lagos. ³Instituto de Ciencias Químicas, Facultad de Ciencias, Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.</p> <p>Eduardo Suazo Palma¹, Aníbal Concha Meyer¹, Alexandra González Esparza¹, Ociel Muñoz ¹, Luis Ríos Soto², Mario Flores Flores³</p>
P30	<p>FREEZE DRYING OF GOLDEN BERRY (PHYSALIS PERUVIANA L.) ASSISTED BY HIGH VOLTAGE ELECTRICAL DISCHARGE PRETREATMENT - Food Engineering Department, Universidad del Bío-Bío</p> <p>Marco Guzmán-Meza, Luis Segura-Ponce, Johanna Lagos-Aguilera, Saida Llevenes-Valdebenito, Rodrigo Díaz-Alvarez, Siegried Lillo-Pérez</p>
P31	<p>EXTRACTO DE HOJAS DE OLIVO DE ALMAZARA ENRIQUECIDO EN OLEUROPEÍNA MEDIANTE EXTRACCIÓN ASISTIDA POR HOMOGENEIZACIÓN A ALTA VELOCIDAD Y SUS ACTIVIDADES ANTIOXIDANTE Y ANTIGLICANTE - Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP. Talca, Chile.</p> <p>Katherine Márquez, Nicole Márquez, Felipe Ávila, Nadia Cruz, Alberto Burgos-Edwards, Ximena Pardo, Basilio Carrasco.</p>

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.

P32	<p>OBTENCIÓN PROTEÍNAS VEGETALES A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES. - Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP. Talca, Chile.</p> <p><u>Andrea Plaza</u>, Basilio Carrasco, Camila Pizarro, René Cabezas, Gastón Merlet, Jessica López.</p>
P33	<p>NUTRACÉUTICOS NATURALES PARA LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER - Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP. Talca, Chile.</p> <p><u>Bárbara Arévalo</u>, Katherine Márquez, Camila Calfio, Camila Fuentes, Valentina Lüttges, Ricardo Maccioni</p>
P34	<p>PRODUCCION SUSTENTABLE DE BIOPRODUCTOS A PARTIR DE BOLDO. - Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP. Talca, Chile.</p> <p><u>Basilio Carrasco</u>, Bárbara Arévalo-Ramos, Ricardo Pérez-Díaz.</p>
P35	<p>PUDRICIÓN GRIS EN UVA DE MESA: POTENCIALES ALTERNATIVAS DE CONTROL MEDIANTE SOLUCIONES BIONANOTECNOLÓGICAS DE ORIGEN NATURAL – ¹ Laboratorio de Bionanotecnología, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA La Cruz). ² Laboratorio de Fitopatología, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA, La Platina)</p> <p><u>Sebastián Molinett Soto</u> ¹ y Danae Riquelme Toledo ²</p>
P36	<p>3D PRINTING PROCESS FOR FOOD DESIGN USING ANIMAL AND PLANT PROTEINS. - Department of Food Engineering, Universidad del Bío-Bío</p> <p><u>Carolina Herrera</u>; Nailin Carvajal; Gipsy Tabilo; Mario Pérez</p>
P37	<p>ENCAPSULACIÓN DE ACEITES ESENCIALES MEDIANTE SECADO POR ATOMIZACIÓN, POTENCIAL INGREDIENTE ACTIVO EN ENVASES. - Unidad Materias Primas y Alimentos, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA, La Platina), Santiago, Chile.</p> <p><u>Cristina Vergara</u>, Pablo A. Ulloa, Olga Zamora, Rafael Melo, Bruno G. Defilippi.</p>
P38	<p>ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE ENCAPSULADO ACTIVO PERMITIENDO INCREMENTAR LA VIDA DE POSTCOSECHA EN ARÁNDANO. - Laboratorio de Postcosecha, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA, La Platina), Santiago, Chile.</p> <p><u>Pablo Ulloa</u>, Daniela Olivares, Cristina Vergara, Ana Luisa Valencia, Rafael Melo, Evelyn Silva, Bruno G. Defilippi</p>
P39	<p>ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES (COVs) GENERADOS POR BACTERIA ANTÁRTICA SOBRE B. CINEREA DURANTE POSTCOSECHA. Laboratorio de Postcosecha, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA, La Platina), Santiago, Chile.</p> <p><u>Pablo A. Ulloa</u>, Daniela Olivares, Ana Luisa Valencia, Evelyn Silva, Bruno G. Defilippi</p>
P40	<p>RECUPERACIÓN DE LA FRACCIÓN POLIFENÓLICA DE ORUJO DE UVA PISQUERA POR EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ENZIMAS. - Ingeniería en Alimentos, Universidad de La Serena, La Serena, Chile.</p> <p><u>Jacqueline Poblete</u>; Issis Quispe Fuentes; Mario Aranda</p>
P41	<p>DETERMINACION DE GRASAS TOTALES EN PALTA FRESCA UTILIZANDO EL METODO SOXHLET AUTOMATICO - Bussines Development Manager, BUCHI LATINOAMERICA S DE RL DE CV, México</p> <p><u>Fernando Hilerio</u></p>
P42	<p>EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE UN MICROENCAPSULADO DE ASTAXANTINA. - Departamento I+D, área alimentación; Innocon S.A, Región del Bío Bío, Chile.</p> <p><u>Pablo Lagos</u>, Isis Aguayo y Kelly Mella</p>

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.

P43	<p>EFFECTO DE LOS ANTIMICROBIANOS NATURALES VAINILLINA Y CINAMALDEHÍDO EMULSIFICADOS SOBRE LA INACTIVACIÓN DE <i>E. COLI</i>, <i>L. INNOCUA</i> Y <i>S. CEREVISIAE</i> EN BEBIDAS PROTEICAS. - Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Santiago, Chile.</p> <p><u>Francisco Sepúlveda</u> y Cielo Char A.</p>
P44	<p>GROWTH BEHAVIOR OF SHIGATOXIGENIC <i>ESCHERICHIA COLI</i>, <i>SALMONELLA</i>, AND GENERIC <i>E. COLI</i> IN RAW PORK CONSIDERING BACKGROUND MICROFLORA AT 10, 25, AND 40 °C - Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln. USA</p> <p><u>Byron D. Chaves</u>, Manirul Haque, Bing Wang</p>
P45	<p>Effect of peracetic acid, cultured dextrose fermentate, and buffered vinegar on <i>Salmonella</i> and aerobic bacteria in raw chicken livers - Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln. USA</p> <p><u>Byron D. Chaves</u> y Leslie Cancio</p>
P46	<p>DIFICULTADES QUE TIENEN PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS (PPA) DE LA REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS PARA PRODUCIR ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN FORMA INOCUA. - Departamento de Ciencias Animales, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.</p> <p><u>María Consuelo Arias</u>, Macarena Fernández, María Angélica Fellenberg</p>
P47	<p>Efecto del material de pared sobre la eficiencia de encapsulación de aceite vegetal mediante gelificación iónica y coextrusión - ¹Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. ²Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencia, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.</p> <p><u>Eduardo Morales</u>¹, Nicole Iturra², Mónica Rubilar^{1,2}.</p>
P48	<p>Formulación de oleogeles como sustitutos grasos en base a aceite de linaza, cera de abeja y shellac. - ¹Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. ²Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencia, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.</p> <p><u>Mónica Rubilar</u>^{1,2}, Nicole Iturra², Eduardo Morales¹.</p>
P49	<p>Formulación de bigeles como sustitutos grasos en base a microcápsulas de alginato/shellac y oleogeles de aceite de linaza. ¹Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. ²Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencia, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.</p> <p><u>Nicole Iturra</u>², Eduardo Morales¹, Mónica Rubilar^{1,2}.</p>
P50	<p>ANÁLISIS DE JUGOS COMERCIALES CON RESPECTO A SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ROTULACION EN CHILE. - Departamento de biotecnología, Facultad de Ciencias Naturales, Matemática y del Medio Ambiente, Universidad Tecnológica Metropolitana, Santiago, Chile.</p> <p><u>Eduardo Hernández</u>, Daniela Soto-Madrid, Rommy N. Zúñiga</p>
P51	<p>PROBIÓTICO LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM UCO-979C PARA PREVENIR LA INFECCIÓN POR HELICOBACTER PYLORI. - ¹ Laboratorio de Patogenicidad bacteriana, Departamento de Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad de Concepción. Chile. ² Liva Company, Santiago, Chile.</p> <p><u>Cristian Parra-Sepúlveda</u>¹, Carlos Gonzáles¹, Cristian Gutiérrez-Zamorano¹, Enrique Sanhueza¹, Claudio Rojas¹, Romina Carvajal¹, Fabiola Silva¹, Apolinaria García Cancino¹, Catalina Garrido Rojas².</p>

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.