



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: Elaboración de margarinas con oleogeles de aceites de oliva
Director: AMADIO, CLAUDIA MIRIAM
Codirector: ARANITI, ELENA VERONICA
Área: Oleogel

Resumen de Proyecto:

Los lípidos son importantes tanto por su aspecto tecnológico como por el nutricional. Debido a las consecuencias que presenta en la salud una dieta con gran contenido de grasas saturadas y trans, se han desarrollado alternativas tecnológicas para cuidar la salud de la población y disminuir o eliminar su contenido. Una de ellas es la elaboración de oleogeles. Las margarinas contribuyen a la incorporación en la dieta de estos ácidos grasos, por lo que el objetivo de este trabajo es producir margarinas utilizando la tecnología de oleogeles con el agregado de aceites de oliva. Sin embargo, un problema crítico para la aplicación comercial de estos sistemas es la disponibilidad de organogeladores de grado alimentario capaces de crear una red similar a las grasas tradicionales. Por lo tanto se propone probar distintos organogeladores y realizar análisis físico-químicos, de textura y oxidación de las margarinas elaboradas con organogel con aceite de oliva y compararla con las ofrecidas comercialmente. Teniendo en cuenta que Mendoza es una de las principales provincias argentinas productoras de aceite de oliva virgen es que proponemos su uso para esta transformación. Además de que es una excelente fuente de ácidos grasos monoinsaturados, posee polifenoles, tocoferoles y carotenos que aumentan su resistencia a la oxidación y es rico en compuestos biológicamente activos asociados con beneficios a la salud. En conclusión, se pretende contribuir con la salud de la población, generar un nuevo uso del aceite de oliva y caracterizar este tipo de margarina.

Palabras Claves : 1- oleogel 2- aceite de oliva virgen 3- margarina



Título (Inglés): Preparation of margarine with olive oil oleogels

Resumen de Proyecto (inglés):

Lipids are important both for their technological and nutritional aspects. Due to the health consequences of a diet with a high content of saturated and trans fats, technological alternatives have been developed to care for the health of the population and reduce or eliminate their content. One of them is the elaboration of oleogels. The margarines contribute to the incorporation in the diet of these fatty acids, reason why the objective of this work is to produce margarines using the technology of oleogels with the addition of olive oils. However, a critical problem for the commercial application of these systems is the availability of food grade organogelators capable of creating a network similar to traditional fats. It is therefore proposed to test different organogelators and to carry out physical-chemical, texture and oxidation analyses of margarines made with organogel and olive oil and to compare them with those offered commercially. Bearing in mind that Mendoza is one of the main Argentine provinces producing virgin olive oil, we propose its use for this transformation. Besides being an excellent source of monounsaturated fatty acids, it possesses polyphenols, tocopherols and carotenes that increase its resistance to oxidation and is rich in biologically active compounds associated with health benefits. In conclusion, it is intended to contribute to the health of the population, generate a new use of olive oil and characterize this type of margarine.

Palabras Claves : 1- oleogel 2- virgin olive oil 3- margarine



EQUIPO DE TRABAJO

AMADIO, CLAUDIA MIRIAM

camadio@fca.uncu.edu.ar	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

MIRALLES, SUSANA ALICIA NOEMI

aliciamiralles@yahoo.com.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

ACIAR, SOL ANELEY

solaciar6@gmail.com	Alumno
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

RODRIGUEZ, DAIANA

daianarodriguez922@gmail.com	Tesista de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

ARANITI, ELENA VERONICA

earaniti@fca.uncu.edu.ar	Codirector
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

BONILLA, LUIS ANGEL

earaniti@gmail.com	Colaborador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GRIFFOULIERE, VANINA EDITH

earaniti@gmail.com	Colaborador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GALINDO, ESTELA MABEL

earaniti@gmail.com	Colaborador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

DURAN ZABALETA, FLORENCIA FERNANDA

florenciaduran.88@gmail.com	Prof técnico
CATEDRA DE FITOPATOLOGIA	

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

Se ha aportado el día 12/11/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021