



Seminario IQUIBA-NEA

“Efecto, comparación y posible aplicación de proteínas de soja adicionadas con calcio sometidas a altas presiones hidrostáticas o a tratamiento térmico”

Dr. Speroni, Francisco

Investigador Independiente-CONICET. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos: CIDCA-UNLP

Fecha: Lunes 11 de junio de 2018

Horario: 15h

Lugar: Aula de Posgrado,
Fa.C.E.N.A-UNNE

Resumen

Las proteínas de soja se asocian con calcio disminuyendo la solubilidad proteica (SP) y la estabilidad coloidal (EC). La desnaturalización proteica inducida por tratamiento térmico (TT) o por tratamiento con altas presiones hidrostáticas (TAPH) afectan diferencialmente las propiedades funcionales de estas proteínas. Las condiciones experimentales (concentraciones proteica y de calcio, orden de aplicación del calcio y/o tratamiento físico, composición polipeptídica, pH, fuerza iónica) a su vez modulan los efectos de cada tratamiento. El objetivo de este trabajo fue comparar los efectos del TT (90 °C – 15 min) y TAPH (600 MPa – 5 min) sobre el comportamiento funcional de proteínas de soja a las que se adicionó calcio en condiciones estandarizadas, evaluando la posible aplicación en un alimento modelo.

Contacto

franciscosperoni@gmail.com

