

LISTADO DE TRABAJOS LIBRES

MIÉRCOLES 8 Junio 2022 -(15:30-18:00 h)

PÓSTER PRESENCIALES



Código	Título
83-Alimados-Póster (presencial)	PULSOS ELÉCTRICOS PARA MEJORAR LA ACTIVIDAD FERMENTATIVA Y PROPIEDADES FUNCIONALES EN LECHE DE SOYA
110-Alimados-Póster (presencial)	IMPACTO DEL PROCESAMIENTO SECUENCIAL (FERMENTACIÓN-EXTRUSIÓN) EN EL CONTENIDO FENOLICO Y COMPOSICIÓN QUÍMICA DE FRIJOL TEPARI
180-Alimados-Póster (presencial)	IMPACTO DEL CULTIVO INICIADOR CONFORMADO POR LEVADURAS AROMÁTICAS EN EL PERFIL VOLÁTIL DE CACAO FORASTERO
187-Alimados-Póster (presencial)	ACEPTACIÓN DE PAN ARTESANAL ELABORADO CON MASA MADRE A PARTIR DE UNA FERMENTACIÓN ESPONTANEA
224-Alimados-Póster (presencial)	BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE JUGO DE GRANADA FERMENTADA Y ENRIQUECIDA EN LÍPIDOS BIOACTIVOS
255-Alimados-Póster (presencial)	DESARROLLO DE PRODUCTOS FERMENTADOS A BASE DE FRUTOS REGIONALES DE CHIAPAS
28-Alimales-Póster (presencial)	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA TIPO LECHE A BASE DE GARBANZO (<i>Cicer arietinum</i>)
41-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DEL PROCESO COCCIÓN EN PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS DE FRIJOL COMÚN (<i>P. vulgaris</i>) Y FRIJOL AYOCOTE (<i>P. coccineus</i>)
45-Alimales-Póster (presencial)	PROPIEDADES REOLÓGICAS Y PERFILES TÉRMICOS DE OLEOGELES CON CERA DE CANDELILLA ENRIQUECIDOS CON CAROTENOIDES
59-Alimales-Póster (presencial)	COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NUTRACEÚTICAS DE TORTILLAS FUNCIONALES DE MAÍZ AZUL (EXTRUSIÓN ALCALINA) CON GARBANZO DESI GERMINADO-EXTRUDIDO
64-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DE LA DESHIDRATACIÓN SOBRE EL PERFIL FITOQUÍMICO DE BLUEBERRIES (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
79-Alimales-Póster (presencial)	IDENTIFICACIÓN DE METABOLITOS DURANTE LA FERMENTACIÓN COLÓNICA IN VITRO EN REFRIGERIOS CON SUBPRODUCTOS DE MANGO
84-Alimales-Póster (presencial)	EL CONSUMO DE PISTACHE MEJORA EL ESTADO DE ÁNIMO Y DESEMPEÑO COGNITIVO: ESTUDIO DE INTERVENCIÓN
105-Alimales-Póster (presencial)	ESTABILIDAD GASTROINTESTINAL Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ANTOCIANINAS DE DIFERENTES BERRIES AFECTADAS POR NUTRIENTES ALIMENTARIOS
111-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO ANTIADIPOGENICO Y LIPOLITICO DEL 10-GINGEROL: ESTUDIO IN VITRO
118-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DEL TIEMPO Y TEMPERATURA DE REACCIÓN EN LA FORMACIÓN DE ALMIDÓN RESISTENTE TIPO V
121-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DE ULTRASONIDO EN LA EXTRACCION DE PROTEINA E INHIBIDORES DE TRIPSINA DE SACHA INCHI
129-Alimales-Póster (presencial)	TOTOPOS DE MAÍZ ADICIONADOS CON GUAYABA: EFECTO SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
138-Alimales-Póster (presencial)	OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE GLUCOSINOLATOS DE GERMINADO DE BRÓCOLI (<i>Brassica oleracea</i>)
141-Alimales-Póster (presencial)	BIOACCESIBILIDAD DE CAROTENOIDES Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE HOJUELAS HORNEADAS DE CAMOTE (<i>Ipomoea batatas</i> L.) 'NARANJA'
144-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DEL ENLACE Y GRADO DE POLIMERIZACIÓN DE PROCIANIDINAS PARA LA INHIBICIÓN DE α -AMILASA PANCREÁTICA
161-Alimales-Póster (presencial)	TESTAS DE SEMILLA DE FRIJOL NEGRO PARA MEJORAR PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS DE TOSTADAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
162-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO DE HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE AISLADO DE PROTEÍNA DE SOYA Y TRANSGLUTAMINASA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO PANELA
164-Alimales-Póster (presencial)	EVALUACIÓN IN VIVO DEL EFECTO DE DIETAS CON SUSTITUCIÓN DE ALMIDÓN RESISTENTE SOBRE PARÁMETROS BIOQUÍMICOS
167-Alimales-Póster (presencial)	ESTUDIO EXPLORATORIO DE INHIBICIÓN DE ENZIMAS DIGESTIVAS EN <i>L. octovalvis</i> , <i>Camelia sinensis</i> y <i>Crotalaria longirostrata</i>
168-Alimales-Póster (presencial)	ESTUDIO DE LA ESTRUCTURA MOLECULAR DEL ALMIDÓN Y SU EFECTO EN EL ÍNDICE GLUCÉMICO EN UNA MEZCLA DE ALMIDONES E HIDROCOLOIDES
170-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO EN LAS HABILIDADES COGNITIVAS DE RATAS DE UN CHOCOLATE DE LECHE ADICIONADO CON ACEITE DE PESCADO Y PROBIÓTICOS

MIÉRCOLES 8 JUNIO 2022 -(15:30-18:00 H)
PÓSTER PRESENCIALES



171-Alimales-Póster (presencial)	EFFECTO DE LA GERMINACIÓN CON SELENIO EN PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE TORTILLAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADAS
173-Alimales-Póster (presencial)	FORTIFICACIÓN DE TORTILLAS DE MAIZ AZUL CON HARINA EXTRUDIDA DE FRIJOL TÉPARI
190-Alimales-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN FITOQUÍMICA, ANTIOXIDANTE Y ANTIDIABÉTICA DE UNA BEBIDA A BASE DE HARINA EXTRUDIDA DE AJONJOLÍ (<i>Sesamum indicum</i> L.)
198-Alimales-Póster (presencial)	POTENCIAL NUTRICIONAL Y NUTRACÉUTICO DE TORTILLAS DE MAÍZ AZUL ADICIONADAS CON LEGUMINOSAS SUBUTILIZADAS
207-Alimales-Póster (presencial)	TABLETAS NUTRACÉUTICAS DE EXTRACTO DE SALVILLA (<i>Buddleja scordioides</i> Kunth) OBTENIDO POR ASISTENCIA POR ULTRASONIDO
211-Alimales-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y NUTRACÉUTICA DE GALLETAS ENRIQUECIDAS CON HARINA DE GARBANZO DESI GERMINADO Y SU ESTABILIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO
221-Alimales-Póster (presencial)	CONTENIDO DE FENOLES TOTALES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ACEITE DE COCO: PRENSADO HORIZONTAL vs FERMENTACIÓN NATURAL
249-Alimales-Póster (presencial)	GARAMBULLO; CARACTERIZACIÓN FITOQUÍMICA Y EFECTO QUIMIOPREVENTIVO EN ESTADIO TEMPRANO DE CÁNCER DE COLON IN VIVO
253-Alimales-Póster (presencial)	EFECTO INMUNOMODULADOR Y ANTIOXIDANTE DE UN REMEDIO HERBOLARIO EN SUJETOS
271-Alimales-Póster (presencial)	PASTA ALIMENTICIA EXTRUIDA A BASE DE AMARANTO Y MAÍZ AZUL CON ALTO POTENCIAL NUTRICIONAL/NUTRACÉUTICO
288-Alimales-Póster (presencial)	OBTENCIÓN DE MICROCÁPSULAS DE VAINILLA NATURAL - AGAVINAS, PARA SU USO COMO INGREDIENTES EN ALIMENTOS FUNCIONALES
23-Cien bio-Póster (presencial)	SIMBIOSIS DEL MODELADO <i>in silico</i> DE DOS MICROORGANISMOS REPRESENTANDO LA MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA
169-Cien bio-Póster (presencial)	ACOMPLAMIENTO MOLECULAR DE FLAVONOLES Y PRODUCTOS DE SU BIOTRANSFORMACION MICROBIANA AL RECEPTOR PARA HIDROCARBUROS ARILO
177-Cien bio-Póster (presencial)	BIOACCESIBILIDAD Y ACOMPLAMIENTO <i>IN SILICO</i> A PPAR γ DE FLAVONOIDES DE HABA MADURA Y FRESCA
269-Cien bio-Póster (presencial)	PREDICCIÓN <i>IN SILICO</i> DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE PÉPTIDOS HIDROLIZADOS DE MANGO (<i>Mangifera indica</i>)
1-Nanosist-Póster (presencial)	EMPLEO DE BIGELES COMO VEHICULO DE LIBERACIÓN DE EXTRACTOS ACUOSOS DE HOJAS DE ENCINO (<i>Quercus syderoxylla</i>)
6-Nanosist-Póster (presencial)	PREPARACIÓN DE NANOEMULSIONES LIBRE DE SURFACTANTES A BASE DE ALMIDÓN MODIFICADO DE AMARANTO
78-Nanosist-Póster (presencial)	BETACAROTENO EN NANOESTRUCTURAS ANFIFILICAS: II. ESTABILIDAD GASTROINTESTINAL Y PERMEABILIDAD APARENTE
80-Nanosist-Póster (presencial)	BIOACCESIBILIDAD <i>IN VITRO</i> EN UNA BEBIDA CON NANOEMULSIONES DE EXTRACTO DE SEMILLA DE MANGO
95-Nanosist-Póster (presencial)	NANOPARTÍCULAS DE Fe $_3$ O $_4$ CONJUGADAS A PÉPTIDOS BIOACTIVOS DE SOYA GERMINADA Y SU INTERACCIÓN CON CÉLULAS DE CÁNCER
172-Nanosist-Póster (presencial)	ENCAPSULACIÓN DE GLUCÓSIDOS DE ISORAMNETINA EXTRAÍDOS DE OPUNTIA FICUS-INDICA PARA USO TÓPICO
194-Nanosist-Póster (presencial)	FRACCIONES PROTEICAS DE GARBANZOS GERMINADOS SELENIZADOS: EVALUACIÓN DE SU CAPACIDAD EMULSIONANTE Y PROPIEDADES ANTIOXIDANTES
228-Nanosist-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN DE BIGELES O/W PARA LA APLICACIÓN TÓPICA DE CURCUMINA
290-Nanosist-Póster (presencial)	PERFIL DE DISOLUCION DE MICROESFERAS CON LUTEÍNA: DESARROLLO Y OPTIMIZACION DE UN METODO
299-Nanosist-Póster (presencial)	ENSAYOS DE ENCAPSULACIÓN POR GELACIÓN IÓNICA DE C-FICOCININA CON POLISACÁRIDOS NO CONVENCIONALES COMO MATERIAL PARED

MIÉRCOLES 8 Junio 2022 -(15:30-18:00 h)

PÓSTER VIRTUALES



94-Alimos p-Poster (virtual)	ACTIVIDAD INHIBITORIA DE LA ECA-1 Y DPP-IV DE UN SNACK SALUDABLE CON PÉPTIDOS BIOACTIVOS MICROENCAPSULADOS
101-Alimos p-Poster (virtual)	OPTIMIZACIÓN DE UNA FORMULACIÓN DE YOGURT ELABORADO CON INGREDIENTES POTENCIADORES AL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA INMUNE
181-Alimos p-Poster (virtual)	ESTUDIO DE FACTORES PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE UN PAN SIN GLUTEN DE HARINA DE PLÁTANO VERDE Y B. alicastrum
201-Alimos p-Poster (virtual)	NANOEMULSIONES DE CURCUMINA ESTRUCTURADAS CON ACIDOS GRASOS DE CADENA MEDIA: EFECTO SOBRE ESTEATOSIS HEPÁTICA NO ALCOHÓLICA
216-Alimos p-Poster (virtual)	EFECTO DE UNA BEBIDA DE MAÍZ MORADO SOBRE MARCADORES DE ESTRÉS OXIDATIVO EN ADULTOS SANOS
296-Alimos p-Poster (virtual)	EFFECTOS ANTIPOBESOGÉNICOS IN VIVO DE BEBIDAS DE FRUTOS ROJOS
35-Alimados-Poster (virtual)	CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE UNA BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON LACTOSUERO Y HARINA DE BATATA (Ipomoea batatas)
204-Alimados-Poster (virtual)	KOMBUCHA CON PULPA DE YACA (Artocarpus heterophyllus Lam.)
233-Alimados-Poster (virtual)	EFECTO ANTIINFLAMATORIO IN VIVO DE COMPONENTES DERIVADOS DE LA FERMENTACIÓN EN LECHE
235-Alimados-Poster (virtual)	PROLIFERACIÓN CELULAR DE ESPLENOCITOS Y EFECTO ANTIINFLAMATORIO IN VIVO DE LECHE FERMENTADA
239-Alimados-Poster (virtual)	PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIINFLAMATORIAS DE LECHE FERMENTADAS CON BACTERIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS
248-Alimados-Poster (virtual)	BIOTRANSFORMACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE INFUSIONES HERBALES FERMENTADAS CON KÉFIR
250-Alimados-Poster (virtual)	INFUSIONES DE CAFÉ FERMENTADAS CON TIBICOS COMO POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL
29-Alimales-Poster (virtual)	EFECTO DE LA ADICIÓN DE CHRYSOPHYLLUM CAINITO EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA-BIOLÓGICA DE UN YOGUR DURANTE SU ALMACENAMIENTO
32-Alimales-Poster (virtual)	PROPIEDADES FITOQUÍMICAS Y DE COCCIÓN DE PASTAS LIBRES DE GLUTEN UTILIZANDO ARROZ QUEBRADO Y NOPAL
33-Alimales-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, FITOQUÍMICA Y ANTIOXIDANTE DE PASTAS SIN GLUTEN PRODUCIDAS CON ARROZ QUEBRADO Y GARBANZO
36-Alimales-Poster (virtual)	EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y FITOQUÍMICA DE BOTANAS DIRECTAMENTE EXPANDIDAS ELABORADAS CON SUBPRODUCTOS DE ARROZ Y CALABAZA
37-Alimales-Poster (virtual)	ALIMENTOS FUNCIONALES ADICIONADOS CON SEMILLA DE RAMÓN (Brosimum licastrum SW.) PARA EL ADULTO MAYOR
39-Alimales-Poster (virtual)	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE E HIPOGLUCEMIANTE DE HIDROLIZADOS DE ALBÚMINAS DE GARBANZO
46-Alimales-Poster (virtual)	DESARROLLO DE UN SUPLEMENTO ALIMENTICIO DE CÁSCARA DE RAMBUTÁN MEXICANO Y SU EVALUACIÓN NUTRACEÚTICA
54-Alimales-Poster (virtual)	EFECTO DE RECUBRIMIENTOS FUNCIONALIZADOS EN EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE YACA MINIMAMENTE PROCESADA
56-Alimales-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y FITOQUÍMICA DE HARINAS PRECOCIDAS POR EXTRUSIÓN ADICIONADAS CON CALABAZA Y AVENA
65-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTOS DE LA APLICACIÓN FOLIAR DE UN EXTRACTO ETANÓLICO DE Justicia spicigera EN 4 CULTIVARES DE Phaseolus vulgaris.
69-Alimales-Poster (virtual)	EVALUACIÓN NUTRACEÚTICA DE HOJAS DE GUANÁBANA (Annona muricata L.) PROVENIENTES DE DOS REGIONES DE MÉXICO
88-Alimales-Poster (virtual)	CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE HIDROLIZADOS PROTEÍNICOS DE GARBANZO (Cicerarietinum L.) EXTRUDIDO
92-Alimales-Poster (virtual)	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE ZANAHORIA EN LA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS SALUDABLES
96-Alimales-Poster (virtual)	ELABORACIÓN DE PASTA ALIMENTICIA A BASE DE HARINA DE PLÁTANO (Musa AAA subgrupo Cavendish)
119-Alimales-Poster (virtual)	ANÁLISIS BIOÉTICO DE VACÍOS DEL PROCESO NORMATIVO EN ECUADOR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES
120-Alimales-Poster (virtual)	INFLUENCIA DEL PROCESAMIENTO TÉRMICO Y PH SOBRE LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS DE FRIJOL AYOCOTE (P. coccineus)
137-Alimales-Poster (virtual)	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA VEGETAL DE CACAHUATE CON JENGIBRE Y SU EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA
140-Alimales-Poster (virtual)	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE MEZCOINEN, UNA MALTEADA EN POLVO DESARROLLADA A BASE DE MATRICES ANCESTRALES



MIÉRCOLES 8 Junio 2022 -(15:30-18:00 h)

POSTER VIRTUALES



176-Alimales-Poster (virtual)	VALORIZACIÓN DE CÁSCARA DE PAPAYA PARA LA OBTENCIÓN DE POLVOS FUNCIONALES: PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, TECNOFUNCIONALES Y BIOACTIVAS
189-Alimales-Poster (virtual)	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ENZIMAS DE COMPUESTOS ANTIINFLAMATORIOS DE SEMILLAS DE CHILE HABANERO (<i>Capsicum chinense</i>)
191-Alimales-Poster (virtual)	OBTENCIÓN DE P-FRUCTOFURANOSIDASA Y FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS A PARTIR DE DESCARTES REGIONALES DE ZANAHORIA PARA PRODUCCIÓN DE JUGOS FUNCIONALES
199-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTO DE LOS PULSOS ULTRASÓNICOS DE ALTA POTENCIA SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ERITROPROTECTORA DE LA LIGNINA DE SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>)
200-Alimales-Poster (virtual)	REDUCCIÓN DE NaCl EN HAMBURGUESAS DE PACO (<i>Piaractus brachyomus</i>) UTILIZANDO ESTRATEGIA DE REDUCCIÓN SECUENCIAL
209-Alimales-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HIDROLIZADOS DE FRACCIONES PROTEICAS DE MAÍZ (<i>Zea mays</i> L) CON ALTO CONTENIDO DE ACEITE
230-Alimales-Poster (virtual)	ELABORACIÓN DE UN PAN LIBRE DE GLUTEN ENRIQUECIDO CON PSEUDOCEREALES
232-Alimales-Poster (virtual)	POTENCIAL BIOACTIVO DE DOS ALIMENTOS TÍPICOS DE LA MILPA TRADICIONAL: MAÍZ (<i>Zea mays</i>) Y FRÍJOL (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
240-Alimales-Poster (virtual)	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y NUTRICIONALES DE UN PAN SIN GLUTEN ELABORADO CON HARINA DE PLÁTANO Y AGAVINAS
261-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTOS BENÉFICOS DE LA VITAMINA B3 EN UN MODELO MURINO DE HÍGADO GRASO NO ALCOHÓLICO INDUCIDO
265-Alimales-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN DE UN PROTOTIPO DE BEBIDA A BASE DE JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR Y JENGIBRE
267-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTO DEL CAFÉ EN LA ENFERMEDAD DEL HÍGADO GRASO NO ALCOHÓLICO INDUCIDA EN UN MODELO MURINO
273-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTO DE LA FERTILIZACIÓN ORGÁNICA EN EL CONTENIDO DE COMPUESTOS NUTRACÉUTICOS DEL JITOMATE
278-Alimales-Poster (virtual)	BIODISPONIBILIDAD DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS ASOCIADOS AL EFFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE LECHE FERMENTADA POR <i>Lactococcus lactis</i> NRRLB-50571
285-Alimales-Poster (virtual)	CUANTIFICACIÓN DE FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS KESTOSA/NISTOSA MEDIANTE HPLC-RID EN JARABE DE YACÓN (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) DE AMAZONAS, PERÚ
287-Alimales-Poster (virtual)	FENOLES BIOACCESIBLES PRESENTES EN ALIMENTOS OBTENIDOS A PARTIR DE BROTES DE SORGO IRRADIADOS CON UV-A LED
293-Alimales-Poster (virtual)	COMPORTAMIENTO CINÉTICO DE DOS FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA DE JARABES DE YACÓN DE DOS REGIONES ANDINAS PERUANAS
309-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTO EN LA SECRECIÓN DE CCK POR PÉPTIDOS DE SUERO DE LECHE LIBERADOS DURANTE DIGESTION <i>in vitro</i>
310-Alimales-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PROTEÍNAS DE AMARANTO Y CAÑIHUA DURANTE LA DIGESTIÓN <i>in vitro</i>
311-Alimales-Poster (virtual)	EFFECTO DE DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL <i>in vitro</i> EN LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE PROTEÍNAS DE HOJAS DE MORINGA
312-Alimales-Poster (virtual)	TORTILLAS DE HARINAS DE MAÍZ AZUL CRIOLLO Y CHÍA DESGRASADA PROCESADOS POR EXTRUSIÓN ALCALINA
58-Cien bio-Poster (virtual)	INTERACCIÓN DE PRODUCTOS DE CLICACIÓN AVANZADA EN LA DIETA SONORENSE CON RECEPTORES RAGE Y AGER1
202-Cien bio-Poster (virtual)	DIGESTIÓN <i>IN SILICO</i> DE PROTEÍNAS DE CHAYOTE PARA IDENTIFICAR PÉPTIDOS FUNCIONALES CON ACTIVIDAD ANTI-HIPERTENSIÓN
206-Cien bio-Poster (virtual)	HONGOS FILAMENTOSOS AISLADOS DE MAÍZ (ZEA MAYS) COMERCIALIZADO EN TLAXCALA: ESTUDIO POBLACIONAL
229-Cien bio-Poster (virtual)	ANÁLISIS EN MAPA DE REDES DE LA FUNCIONALIDAD ANTIINFLAMATORIA DE EXOPOLISACÁRIDOS PRODUCIDOS POR BACTERIAS LÁCTICAS
274-Cien bio-Poster (virtual)	CRIBADO VIRTUAL PARA IDENTIFICAR ESPECIES VEGETALES DEL BOSQUE MESÓFILO DE MONTAÑA QUE PRODUZCAN METABOLITOS CON POTENCIAL NUTRACÉUTICO
294-Cien bio-Poster (virtual)	SCREENING <i>IN SILICO</i> DE LOS BIOPÉPTIDOS FUNCIONALES DE <i>Brassica campestris</i> , COMO ANTIHIPERGLUCÉMICOS Y ANTIHIPERTENSIVOS
44-Probbiót-Poster (virtual)	PRODUCCIÓN MICROBIANA DE FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (FOS) A PARTIR DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE BAJO COSTO
136-Probbiót-Poster (virtual)	ESTABILIDAD FENOTÍPICA Y GENOTÍPICA DE CEPAS ESPECIFICAS DE <i>Lactobacillus</i> POTENCIALMENTE PROBIÓTICAS DURANTE SUBCULTIVO EN SERIE
163-Probbiót-Poster (virtual)	SISTEMAS NANOESTRUCTURADOS FORMULADOS CON POSTBIÓTICOS: POTENCIAL PROPIEDAD FOTO PROTECTORA
242-Probbiót-Poster (virtual)	FERMENTABILIDAD COLÓNICA <i>in vitro</i> DE TRES TIPOS DE ALMIDÓN RESISTENTE
244-Probbiót-Poster (virtual)	EVALUACIÓN PREBIÓTICA <i>IN-VITRO</i> DE PECTO-OLIGOSACÁRIDOS (POS) DERIVADOS DE BAGAZO DE MANZANA BLANCA DE ASTURIAS



JUEVES 9 Junio 2022 -(15:00-18:00 h)

PÓSTER PRESENCIALES



8-Aproe al-Póster (presencial)	OBTENCIÓN DE EXTRACTOS OLEOSOS DE ENRIQUECIDOS CON CAROTENOIDEOS A PARTIR DE TEJIDOS DE PAPAYA (<i>Carica papaya</i> , L. var. Sweet Mary) EMPLEANDO ULTRASONIDOS
18-Aproe al-Póster (presencial)	APLICACIÓN DE ULTRASONIDO PARA LA OPTIMIZACIÓN DE SECADO EN MANGO (<i>Mangifera indica</i> L.) VARIEDAD ATAÚLFO
30-Aproe al-Póster (presencial)	DESARROLLO DE UNA BARRA DE MAÍZ, FRIJOL, AMARANTO Y MIEL CON PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SENSORIALES
34-Aproe al-Póster (presencial)	PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS DE FRUTOS CULTIVADOS EN ZACATECAS
38-Aproe al-Póster (presencial)	PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS DE VARIEDADES DE TUNA ORIGINARIAS DE ZACATECAS
74-Aproe al-Póster (presencial)	EXTRACTABILIDAD DE CAROTENOIDEOS Y CLOROFILAS EN HOJA DE TÉ VERDE Y HOJA DE NONI
91-Aproe al-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y NUTRACÉUTICA DE TRES VARIEDADES DE MAÍZ (<i>Zea mays</i> L.) CRIOLLO PIGMENTADO
143-Aproe al-Póster (presencial)	EL EXTRACTO FERMENTADO DE GARAMBULLO PRESENTA ACCION ANTIOXIDANTE/ANTIPROLIFERATIVA EN CANCER COLONICO
157-Aproe al-Póster (presencial)	ACILACIÓN ENZIMÁTICA DE ANTOCIANINAS DE MAÍZ MORADO (<i>Zea mays</i>) COMO ESTRATEGIA PARA MEJORAR SU ESTABILIDAD
158-Aproe al-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN DE GUAMÚCHIL (<i>Pithecellobium dulce</i>) PARA SU USO COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO
166-Aproe al-Póster (presencial)	INHIBICIÓN DE ENZIMAS RELACIONADAS CON EL METABOLISMO DE LÍPIDOS POR PÉPTIDOS DE GUAMÚCHIL (<i>Pithecellobium dulce</i>) – ANÁLISIS IN SILICO
174-Aproe al-Póster (presencial)	PERFIL, BIOACCESIBILIDAD Y ACTIVIDAD CITOTOXICA DE ANTIOXIDANTES DE TRES VARIEDADES DE CAMOTE (<i>IPOMOEA BATATAS</i> L.)
175-Aproe al-Póster (presencial)	EVALUACIÓN NUTRIMENTAL Y SENSORIAL DE UN PAN TIPO RANCHERO A PARTIR DE HARINA DE FRIJOL NEGRO
215-Aproe al-Póster (presencial)	ÁCIDO CLOROGÉNICO DE SEMILLAS DE CAFÉ VERDE DE JALISCO CON POTENCIAL BIOLÓGICO Y APLICACIÓN BIOTECNOLÓGICA
259-Aproe al-Póster (presencial)	ELABORACIÓN DE UN PURÉ DE CALABACÍN CONSIDERADOS DE SEGUNDA Y ENVASADOS EN POUCHES
283-Aproe al-Póster (presencial)	ESTABILIDAD ANTIOXIDANTE DE RODAJAS DE PAPAYA (CARICA PAPAYA) SOMETIDAS A UN SECADO CONVECTIVO
284-Aproe al-Póster (presencial)	ELABORACION DE GOLOSINAS SALUDABLES A BASE DE CASCARA DE NARANJA USANDO ESTEVIA COMO EDULCORANTE
300-Aproe al-Póster (presencial)	CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DE PÉRDIDAS DE MIEL DE ABEJA SIN AGUIJÓN DE LA ZONA CENTRO DE VERACRUZ
2-Nuev ing-Póster (presencial)	EFFECTO DEL PROCESO DE EXTRUSIÓN SOBRE COMPUESTOS FENOLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA DE AJONJOLI
7-Nuev ing-Póster (presencial)	EXTRACCIÓN “GREEN” DE BETALAÍNAS Y COMPUESTOS FENÓLICOS DE <i>Opuntia stricta</i> Var. <i>Dillenii</i> MEDIANTE ULTRASONIDOS Y LÍQUIDOS PRESURIZADOS
9-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN DE LAS HARINAS DE <i>Jatropha curcas</i> CON NOPAL (<i>Opuntia</i> spp.) FERMENTADAS CON <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
21-Nuev ing-Póster (presencial)	EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIA DE TORTILLA DE MAÍZ GERMINADO CON SELENIO Y PRODUCTOS DERIVADOS; NIXTAMAL, NEJAYOTE Y TORTILLA
42-Nuev ing-Póster (presencial)	TRATAMIENTOS HIDROTÉRMICOS DE ALMIDONES CON DIFERENTE CONTENIDO DE AMILOSA: EFECTO DE LA ESTERIFICACIÓN CON OSA
48-Nuev ing-Póster (presencial)	BIOACCESIBILIDAD IN VITRO, ACTIVIDAD Y CONTENIDO ANTIOXIDANTE EN CÁSCARA DE NARANJA (<i>Citrus sinensis</i>)
50-Nuev ing-Póster (presencial)	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE SECADO DE SUBPRODUCTO DE MANGO (<i>Mangifera indica</i> L.) cv KEITT.
51-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN TECNO-FUNCIONAL, COMPUESTOS BIOACTIVOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA DE SUBPRODUCTO DE MANGO DESHIDRATADA



JUEVES 9 Junio 2022 -(15:00-18:00 h)

PÓSTER PRESENCIALES



66-Nuev ing-Póster (presencial)	DICESTIBILIDAD IN VITRO DE ALMIDONES DE PAPA (<i>Solanum Tuberosum</i>) DE DIFERENTES VARIEDADES
71-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN DE VAINA Y CASCARILLA DE CACAO PARA EL DESARROLLO DE UN INGREDIENTE NUTRACÉUTICO
93-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA, NUTRACÉUTICA Y FUNCIONAL DE HARINAS DE FRIJOL COMÚN OBTENIDAS POR MÉTODOS ALTERNATIVOS
107-Nuev ing-Póster (presencial)	INHIBICIÓN DE α -CLUCOSIDASA, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y CITOTÓXICA DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE CORTEZA DE <i>Acrocarpus fraxinifolius</i>
108-Nuev ing-Póster (presencial)	PROPIEDADES FUNCIONALES DEL ALMIDÓN DE MANGO COMO FUENTE ALTERNATIVA
114-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN DE CLADODIOS MADUROS DE <i>Nopalea cochenillifera</i> COMO POSIBLE MATERIA PRIMA DE ALIMENTOS FUNCIONALES
135-Nuev ing-Póster (presencial)	APROVECHAMIENTO DE PASTA DE CANOLA PARA OBTENER PÉPTIDOS CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE E HIPERTENSIVA
145-Nuev ing-Póster (presencial)	CARACTERIZACIÓN TAXONÓMICA, BROMATOLÓGICA Y COMPARACIÓN ENTRE LAS ESPECIES <i>Eryngium carlinae</i> Y <i>Eryngium serratum</i>
148-Nuev ing-Póster (presencial)	COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE PULPA DE YACA: EFECTO DE LA EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO
150-Nuev ing-Póster (presencial)	EXTRACCIÓN DE FIBRA DIETÉTICA ALTAMENTE FUNCIONAL A PARTIR DE BAGAZO DESGRASADO DE AGUACATE UTILIZANDO ULTRASONIDO
154-Nuev ing-Póster (presencial)	INFUSIONES FILTRANTES CON POTENCIAL PARA EL MANEJO DE LA DEPRESIÓN Y LA ANSIEDAD
218-Nuev ing-Póster (presencial)	BIORREFINERÍA DEL PLATANO COMO PROPUESTA PARA EL APROVECHAMIENTO DE SUS RESIDUOS
231-Nuev ing-Póster (presencial)	PROPIEDADES TECNO FUNCIONALES DEL BAGAZO DE AGAVE SPP DE LA INDUSTRIA MEZCALERA
246-Nuev ing-Póster (presencial)	PURIFICACIÓN DE UN POLISACÁRIDO MICROBIANO UTILIZANDO TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS
252-Nuev ing-Póster (presencial)	EFECTO NUTRACÉUTICO DE C-FICOCIANINA EN UN MODELO DE ASMA EN RATAS
254-Nuev ing-Póster (presencial)	TOXICIDAD AGUDA DE MATERIA PRIMA Y ALIMENTO A BASE DE PULPA DE CAFÉ PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
257-Nuev ing-Póster (presencial)	PRODUCCIÓN DE QUESO FRESCO NIVEL PILOTO, Y USO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO E INULINA
270-Nuev ing-Póster (presencial)	EFECTO DE ALTAS TEMPERATURAS EN FENOLES TOTALES DEL ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO CON CHILE HABANERO
281-Nuev ing-Póster (presencial)	FRUCTANOS DE AGAVE COMO ESTABILIZADOR EN LA ENCAPSULACION DE EXTRACTO DE EPAZOTE (<i>Dysphania ambrosioides</i>)
282-Nuev ing-Póster (presencial)	ACILACIÓN DE ANTOCIANINAS: ESTUDIO IN SILICO DEL IMPACTO EN LA INHIBICION DE ENZIMAS DEL METABOLISMO DE LIPIDOS
297-Nuev ing-Póster (presencial)	EFECTO DE LA GERMINACIÓN Y EXTRUSIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PROXIMAL Y EL CONTENIDO DE COMPUESTOS ACTIVOS EN SEMILLA DE <i>Vigna unguiculata</i>
298-Nuev ing-Póster (presencial)	EFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE LOS FRUCTANOS DE AGAVE EN UN MODELO DE ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA
10-Probbiót-Póster (presencial)	ACILACIÓN DE CITROFLAVONOIDES
13-Probbiót-Póster (presencial)	DETERMINACIÓN DEL EFECTO PREBIÓTICO DE HARINAS DE MAÍZ AZUL
14-Probbiót-Póster (presencial)	FERMENTACIÓN DE HARINAS DE GARBANZO: EFECTO PREBIÓTICO Y PRODUCCIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO
132-Probbiót-Póster (presencial)	DESARROLLO DE BEBIDAS FERMENTADAS CON POTENCIAL PSICOBIÓTICO A PARTIR DE LACTOSUERO E INGREDIENTES FUNCIONALES
151-Probbiót-Póster (presencial)	PROPIEDADES FUNCIONALES Y ANTIABIÓTICAS DE UN QUESO PETIT SUISSE SIMBIÓTICO ADICIONADO DE INGREDIENTES DE ARÁNDANO



JUEVES 9 Junio 2022 -(15:00-18:00 h)

POSTER VIRTUALES



25-Aproe al-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y COMPUESTOS CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE POBLACIONES NATIVAS DE CHILACAYOTE (<i>Cucurbita ficifolia</i>)
26-Aproe al-Poster (virtual)	ALTERNATIVAS VERDES PARA EL APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE CAFÉ
31-Aproe al-Poster (virtual)	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PASTA FETTUCCINE ADICIONADA CON <i>Brosimum alicastrum</i>
70-Aproe al-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIINFLAMATORIA IN VIVO DE EXTRACTOS DEL FRUTO DE <i>Randia echinocarpa</i> (Papache)
82-Aproe al-Poster (virtual)	OPTIMIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UN TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO EN BERENJENA
97-Aproe al-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DE PELÍCULAS COMESTIBLES DE ALMIDÓN Y GELATINA OBTENIDA POR EL PROCESO EXTRUSIÓN-CASTING
125-Aproe al-Poster (virtual)	CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FRIJOL AYOCOTE (<i>Phaseolus coccineus</i> L.) DURANTE LA COCCIÓN
139-Aproe al-Poster (virtual)	LOS MÉTODOS DE COCCIÓN Y SU IMPACTO EN LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS EN FLORES DE AGAVE
155-Aproe al-Poster (virtual)	PRETRATAMIENTO HIDROTÉRMICO COMO ESTRATEGIA PARA LA RECUPERACIÓN DE ANTIOXIDANTES A PARTIR DEL RESIDUO DE MAÍZ
184-Aproe al-Poster (virtual)	LA TECNOLOGÍA DE ESPUMAS MANTIENE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DE ALIMENTOS FUNCIONALES
185-Aproe al-Poster (virtual)	ÁCIDOS FENÓLICOS, FLAVONOIDES Y OTROS COMPUESTOS NUTRIMENTALES Y ANTIOXIDANTES DEL FRUTO DE <i>Opuntia oligacantha</i> (Förster) var. <i>Ulapa</i>
203-Aproe al-Poster (virtual)	APROVECHAMIENTO DE PROPIEDADES ANTIHIPERTENSIVAS DE LOS PÉPTIDOS DE CHAYOTE PARA ELABORACIÓN DE GOMITAS
219-Aproe al-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIINFLAMATORIA in vivo DE EXTRACTOS Y FRACCIONES DEL FRUTO DE <i>Randia echinocarpa</i> (PAPACHE)
234-Aproe al-Poster (virtual)	PARÁMETROS DE CALIDAD NUTRIMENTAL, FUNCIONAL Y SENSORIAL DE GALLETAS CON HARINA DE HUITLACOCHÉ (<i>Ustilago mayáis</i>)
247-Aproe al-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y POLIFENOLAS TOTALES DE PULPO MAYA (<i>Octopus maya</i>) SECADO EN HORNO CONVECTIVO
260-Aproe al-Poster (virtual)	HARINA DE CAMOTE NARANJA: RELACIÓN ENTRE CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PROPIEDADES FUNCIONALES
289-Aproe al-Poster (virtual)	EFFECTO DE LA BIO-FORTIFICACIÓN SOBRE FENÓLICOS TOTALES EN QUINUA AMARRILLA (<i>Chenopodium quinoa willd</i>) GERMINADA
292-Aproe al-Poster (virtual)	EL MAÍZ AZUL SOBRE LA HEMATOLOGÍA DE RATAS P-7 EXPUESTAS A LIPOPOLISACÁRIDOS DURANTE LA GESTACIÓN
295-Aproe al-Poster (virtual)	COMPARACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA TORTILLA DE MAÍZ AZUL MIXTECO Y VERACRUZANO
306-Aproe al-Poster (virtual)	MEZQUITE: ALIMENTANDO EL FUTURO CON UNA HARINA ANCESTRAL
307-Aproe al-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE INSECTOS DE CONSUMO TRADICIONAL EN EL ESTADO DE GUERRERO
256-Nanosist-Poster (virtual)	DISEÑO DE UN MATERIAL HÍBRIDO CON LICOPENO Y NANOPARTÍCULAS DE HIDRÓXIDOS DOBLES COMO INGREDIENTE ANTIOXIDANTE
11-Nuev ing-Poster (virtual)	PROPIEDADES REOLÓGICAS DE OLEOGELES DE ETILCELULOSA-MONOGLICERIDOS-CERA DE CANDELILLA FRENTE A GRASAS COMERCIALES
22-Nuev ing-Poster (virtual)	NEJAYOTÉ COMO MEDIO DE CULTIVO PARA EL CRECIMIENTO Y GENERACIÓN DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR AGREGADO DE MICROALGAS
40-Nuev ing-Poster (virtual)	GRANZA DE FRIJOL PINTO SALTILLO COMO FUENTE ALTERNATIVA DE ALMIDÓN PARA LA OBTENCIÓN DE NANOCRISTALES
47-Nuev ing-Poster (virtual)	EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRIMENTAL Y FUNCIONAL DE SEMILLAS DE LINAZA Y GIRASOL
49-Nuev ing-Poster (virtual)	PRODUCCIÓN DE POLVOS DE CÁSCARA DE PAPAYA PARA SU USO POTENCIAL COMO ADITIVO NATURAL
53-Nuev ing-Poster (virtual)	EFFECTO DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN SOBRE EL CONTENIDO DE ACETOCENINAS DE SEMILLAS DE <i>Annona muricata</i>
57-Nuev ing-Poster (virtual)	MODIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ALMIDÓN PROVENIENTE DE SEMILLA DE RAMÓN (<i>Brosimum alicastrum</i> Sw.)
63-Nuev ing-Poster (virtual)	APROVECHAMIENTO DE JÍCAMA (<i>Pachyrhizus erosus</i>) DE DESCARTE COMO FUENTE NO CONVENCIONAL DE ALMIDÓN
72-Nuev ing-Poster (virtual)	EVALUACION DEL POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE LA BIOMASA MICROALCAL DE <i>Porphyridium cruentum</i>
75-Nuev ing-Poster (virtual)	OBTENCIÓN DE EMPAQUES COMESTIBLES A PARTIR DE LA CÁSCARA DEL MARACUYÁ
98-Nuev ing-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE FRUTOS SILVESTRES DE <i>Pachycereus pecten-aboriginum</i> Y <i>Pachycereus pringlei</i> ; CACTUS COLUMNARES DEL NOROESTE DE MÉXICO
99-Nuev ing-Poster (virtual)	ISOFLAVONAS DE GARBANZO NEGRO (<i>Cicer arietinum</i> L) GERMINADO Y SU ACTIVIDAD ANTIPROLIFERATIVA DE CELULAS DE CANCER DE MAMA



JUEVES 9 Junio 2022 -(15:00-18:00 h)

PÓSTER VIRTUALES



115-Nuev ing-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, TECNOFUNCIONAL Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LA HARINA OBTENIDA DE LA CASCARILLA DE CAFÉ
116-Nuev ing-Poster (virtual)	EFFECTO DE LA DIGESTION GASTROINTESTINAL SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HARINA DE <i>Pleurotus ostreatus</i>
117-Nuev ing-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE RECUBRIMIENTOS DE QUITOSANO CON EXTRACTO DE TÉ VERDE
122-Nuev ing-Poster (virtual)	PERFIL FITOQUÍMICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE in vitro DE EXTRACTOS DE DIFERENTES TEJIDOS DE <i>Brosimum alicastrum</i>
147-Nuev ing-Poster (virtual)	OBTENCIÓN DE ÁCIDO OLEANÓLICO A PARTIR DE SAPONINAS DEL HUAZONTLE (<i>Chenopodium berlandieri</i>)
156-Nuev ing-Poster (virtual)	INCORPORACIÓN DE UN MICROENCAPSULADO DE AGRAZ (<i>Vaccinium Meridionale Swartz</i>) EN LA ELABORACIÓN DE PAN
178-Nuev ing-Poster (virtual)	REVALORIZACIÓN DE ORUJO DE UVA: OBTENCIÓN DE EXTRACTOS DE POLIFENOLES CON ACTIVIDADES ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA
188-Nuev ing-Poster (virtual)	DESARROLLO DE UNA MATRIZ ALIMENTARIA FRITA CON HARINA DE HUESO DE MANGO
195-Nuev ing-Poster (virtual)	FRACCIONES PEPTÍDICAS DE COLÁGENO DE CERDO Y POLLO COMO INHIBIDORES DE ENZIMA CONVERTIDORA DE ANGIOTENSINA
197-Nuev ing-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DEL BAGAZO DE MARAÑÓN (<i>Anacardium occidentale L.</i>) DESHIDRATADO COMO POSIBLE FUENTE DE FIBRA-ANTIOXIDANTE
205-Nuev ing-Poster (virtual)	OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE CAMARÓN COCIDO CON POTENCIAL BIOACTIVIDAD
208-Nuev ing-Poster (virtual)	REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE TOMATE LOCAL COMO FUENTE ALTERNATIVA DE COMPUESTOS BIOACTIVOS
212-Nuev ing-Poster (virtual)	EFFECTO DE HARINA CRUDA Y COCIDA DE LENTEJAS SOBRE EL SÍNDROME METABÓLICO EN UN MODELO MURINO
214-Nuev ing-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS ACUOSOS DE PULPA DE CAFÉ Y MAGUEY MORADO
217-Nuev ing-Poster (virtual)	HIDROLIZADOS PROTEICOS DE TARWI (<i>Lupinus mutabilis</i>) CON CAPACIDAD DE FIJAR HIERRO
220-Nuev ing-Poster (virtual)	AGUA DE COCCIÓN DE GARBANZOS EN LA ELABORACIÓN DE SORBETE SABORIZADO CON CHAGALAPOLI <i>Ardisia compressa</i>
225-Nuev ing-Poster (virtual)	MODIFICACIÓN DE PROPIEDADES DE PROTEÍNA DE AJONJOLÍ (<i>Seasamum indicum</i>) MEDIANTE REACCIÓN QUÍMICA DE ACILACIÓN
236-Nuev ing-Poster (virtual)	ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DEL EXTRACTO DE PLANTA DE TOMATE SOBRE <i>Fusarium verticillioides</i>
245-Nuev ing-Poster (virtual)	DESARROLLO DE UN YOGURT DE SOYA CON MICROENCAPSULADO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SUBPRODUCTOS DE BETABEL
262-Nuev ing-Poster (virtual)	ANÁLISIS NUTRICIONAL Y FÍSICOQUÍMICO DE GALLETAS CON CÁSCARA DE PITAHAYA (<i>Hylocereus undatus</i>)
263-Nuev ing-Poster (virtual)	EFFECTO DE LA ADICIÓN DE CÁSCARA DE GRANADA EN INFUSIONES DE TÉ VERDE SOBRE LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES
276-Nuev ing-Poster (virtual)	CARACTERIZACIÓN Y FERMENTACIÓN DE BAYAS DE COJI (<i>Lycium barbarum</i>)
277-Nuev ing-Poster (virtual)	POTENCIAL EFFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE GRANOS DE CACAO FORASTERO DE TABASCO
279-Nuev ing-Poster (virtual)	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL EFFECTO ANTIHIPERTENSIVO Y ANTIDIABETOGÉNICO DE CASCARILLA DE CACAO
291-Nuev ing-Poster (virtual)	CONTENIDO DE NUTRIENTES Y POTENCIAL NUTRACEUTICO DE <i>Sargassum sinicola</i> DE SONORA
301-Nuev ing-Poster (virtual)	SEMILLA DE JACA COMO UNA FUENTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS: UN SUBPRODUCTO AGROINDUSTRIAL
302-Nuev ing-Poster (virtual)	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE ANTOCIANINAS DE LA CÁSCARA DE <i>Chrysophyllum cainito L.</i>
303-Nuev ing-Poster (virtual)	COMPUESTOS FENÓLICOS EXTRAÍBLES Y NO EXTRAÍBLES ASOCIADOS AL CONTROL DE RESISTENCIA A INSULINA
305-Nuev ing-Poster (virtual)	PAN LIBRE DE GLUTEN FORTIFICADO CON HARINA DE AMARANTO EXTRUDIDO: OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO

