

Seminario de Química Orgánica

Miércoles 23 de septiembre de 2020, 13 hs

AULA VIRTUAL DQO: qo.aula04 - Acceso: <https://zoom.us/my/qo.aula04> - Clave: exactas20

“Estudio de compuestos fenólicos de subproductos vitivinícolas: caracterización y funcionalidad”

Dr. Ariel R. Fontana

Grupo de Bioquímica Vegetal, IBAM-CONICET-UNCuyo

Email address: afontana@mendoza-conicet.gob.ar; arfontana82@gmail.com

La industria vitivinícola genera un gran volumen de desechos, como residuos de poda, orujos y escobajo. El aumento de la preocupación de los consumidores por el uso de aditivos en los productos alimenticios y la atención que han alcanzado los alimentos funcionales en los últimos años, impulsó la identificación de fuentes alternativas de ingredientes naturales. Varios compuestos presentes en los subproductos de la vitivinicultura, entre ellos fundamentalmente los compuestos fenólicos, han mostrado efectos beneficiosos para la salud y otras propiedades biológicas principalmente relacionadas con sus características antioxidantes. La caracterización de los compuestos recuperados de los subproductos es, por tanto, un paso necesario para aumentar el valor comercial y justificar su aplicación en las industrias alimenticias y/o farmacéuticas. Por otro lado, la digestión *in vitro* es un método conveniente para investigar el efecto de la digestión sobre la bioaccesibilidad de los compuestos fenólicos. Este enfoque contribuye a evaluar la disponibilidad intestinal de compuestos bioactivos de los extractos, al tiempo que fomenta su uso como aditivos en el desarrollo de alimentos funcionales.

Esta charla abordará la caracterización de los compuestos fenólicos de diferentes subproductos de la industria vitivinícola, incluyendo el desarrollo de métodos para su análisis. Asimismo, se presentarán aplicaciones de los extractos de orujo en modelos experimentales para la prevención de patologías cardiovasculares y la determinación de metabolitos biológicos generados luego de la ingesta aguda de los extractos de orujo ricos en compuestos fenólicos.

Finalmente, también se discutirán resultados del efecto de la digestión gastrointestinal *in vitro* sobre la bioaccesibilidad de los compuestos fenólicos presentes en extractos de escobajo y restos de poda cv. Malbec.