

Seminario de Química Orgánica

Miércoles 6 de mayo de 2026, 13 hs.

AULA SEMINARIO DQO – 3º piso – PAB. II – CIUDAD UNIVERSITARIA

"Conjugando ciencia: Estrategias interdisciplinarias para el desarrollo de un yogur probiótico"

Dra. Mariana Claudia Allievi

UBA CONICET - IQUIBICEN

El interés creciente por los alimentos funcionales impulsa la búsqueda de nuevas estrategias para potenciar sus beneficios. En este marco, nuestro grupo de investigación trabaja en el desarrollo de un yogur probiótico enriquecido con bioactivos de origen marino (omega 3) y vegetal (polifenoles de casis).

Para ello se diseñó un sistema de “mini yogures” que permite evaluar múltiples formulaciones de manera rápida y eficiente, reduciendo costos y acelerando la toma de decisiones. Esta metodología posibilitó analizar la interacción entre cepas probióticas y bioactivos, así como sus efectos sobre la calidad nutricional y tecnológica del producto. Los estudios realizados mostraron que la incorporación de omega 3 induce adaptaciones bacterianas que fortalecen el perfil probiótico, mientras que la adición de casis aporta beneficios tecnológicos, mejora la supervivencia de las bacterias y potencia la capacidad antioxidante del yogur. En conjunto, los hallazgos destacan la importancia de integrar abordajes interdisciplinarios para avanzar en el diseño de alimentos funcionales innovadores.