



ASPECTOS ANALÍTICOS DE CALIDAD E INOCUIDAD

AACI002. CLASIFICACIÓN SUPERVISADA DE SEMILLAS OLEAGINOSAS DE CHÍA (SALVIA HISPANICA L.) MEDIANTE FT-IR: UN ENFOQUE RÁPIDO Y EFICIENTE PARA LA DETECCIÓN DE VIABILIDAD Y DIFERENCIACIÓN GENOTÍPICA.

Rodríguez M.E., Ixtaina V.Y., Deladino L.

AACI003. EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE GRANOS Y LA CONCENTRACIÓN DE ACEITE EN CULTIVARES DE LINO (LINUM USITATISSIMUM L.) PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITES VEGETALES.

Gallardo M., Milisich H.J., Drago S.R., González R.J.

AACI004. COMPARACIÓN DE MÉTODOS DE ESTIMACIÓN DE INCERTIDUMBRE PARA LA DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS EN MUESTRAS LÁCTEAS.

Castelli M.L., Ramallo F., Vajda J., Raco F., Rodríguez A.

AACI005. ESTUDIO COMPARATIVO DE METODOS CROMATOGRÁFICOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS EN UN MATERIAL DE REFERENCIA.

Ramallo F., Castelli M.L., Vajda J., Raco F., Rodríguez A.

AACI006. ANÁLISIS ESTRUCTURAL, TÉRMICO Y REOLÓGICO DE MEZCLAS BINARIAS DE CERA DE GIRASOL CON CERA DE CANDELILLA Y CERA DE CARNAUBA.

Mamani Gonzales C.K., Pérez E.E., Bäumler E.R.

AACI007. RELACIÓN ENTRE LA CONCENTRACIÓN DE ACEITE EN COLZA Y LA TEMPERATURA Y DURACIÓN DEL LLENADO.

Coll L., Gallardo M., Apella C., Luna I.M., López L.A., Druetta M., Bertón M., Giménez F., Waimann J.I.

AACI008. EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE DE SOJA EN LA REGIÓN NÚCLEO DE ARGENTINA.

Chialvo E., Conde M.B., Mir L.

AACI010. GEOGRAPHICAL DISTRIBUTION OF SOYBEAN QUALITY IN ARGENTINA.

Accoroni C., Magnano L., Enrico J.M., Santos D.J., Gallardo M.A., Mir L.R., Conde M.B., Chialvo E., Zelaya D.K., Orlando A., Rossi R.

AACI011. DESARROLLO DE ESTRATEGIAS ANALÍTICAS MEDIADAS POR IA PARA LA CARACTERIZACIÓN, CONTROL DE CALIDAD Y AUTENTICACIÓN EN LA CADENA DE VALOR AGROINDUSTRIAL DE GRASAS Y ACEITES.

Pisano P.L., Bortolato S.A.

AACI012. ANALISIS DE FORMULACIONES FARMACEUTICAS LIPÍDICAS POR CROMATOGRAFIA LIQUIDA CON DETECCION DE AEROSOL CARGADO.

Casado C., Rizzi A.C., Herrero M.J., Massó R., Córdoba M.L., Quinzio E., Dabbene V., Bianco I.

AE002. MICROENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE CHÍA EMPLEANDO COMBINACIÓN DE BIOPOLÍMEROS COMO MATERIAL DE PARED.

Giménez P.A., Barrera G.N., Bordón M.G., Ribotta P.D., Martínez M.L., González A.

AE003. EFECTO DEL HERVIDO PREVIO DEL FRUTO SOBRE LA CALIDAD OXIDATIVA E HIDROLÍTICA DEL ACEITE OBTENIDO DE LA ALMENDRA DEL COCO DEL BUTIÁ (BUTIÁ ODORATA).

Arias M.E., Segura N., Callejas N.

AE004. ANÁLISIS COMPARATIVO DE ACEITES EXTRAÍDOS DEL FRUTO DE BUTIÁ (BUTIÁ ODORATA): CONTENIDO LIPÍDICO Y COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS.

Arias M.E., Segura N., Callejas N.

AE005. EFECTO DE LA TEMPERATURA EN LA CINÉTICA DE EXTRACCIÓN ETANÓLICA DE ACEITE DE SEMILLAS DE LIMÓN.

Benestante A., Bäumler E., Carrín M.E.

AE006. EVALUACIÓN EXPERIMENTAL Y MODELADO DE LA CINÉTICA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE SEMILLAS DE LIMÓN EMPLEANDO ETANOL.

Benestante A., Bäumler E., Carrín M.E.

AE007. COMPARACIÓN FISCOQUÍMICA, NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICA DEL ACEITE DE SEMILLA DE ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM L.) Y CHÍA (SALVIA HISPÁNICA).

Sánchez Catorceno S.M., Lobo M.O., Jiménez M.D., Giménez M.A., Sammán N.

AE008. OBTENCIÓN SUSTENTABLE DE ACEITE DE PESCADO DE RÍO A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PESQUERA DEL LITORAL ARGENTINO.

Lamas D., Gerstner C., Orsatti C., Santana M., Naretto V., Perotti M.C., Sanchez Rossi M.R., Canale S., Velez A., Sain J., Bernal C.

AE010. CHEMICAL EVALUATION AND VALORIZATION POTENTIAL OF LIPIDS FROM BLACK SOLDIER FLY (HERMETIA ILLUCENS) LARVAE REARED ON OLIVE POMACE AND BREWER'S SPENT GRAIN.

Picco, RPA, Zurueta, S., Marín, R.H., Luna, A

AE011. RECOVERY OF LIPIDS FROM BRAZIL NUT PRESS CAKE USING B-CARYOPHYLLENE-BASED EUTECTIC SOLVENTS ASSOCIATED WITH ETHANOL AS A SUSTAINABLE ALTERNATIVE.

Chaves C.L.P., Barreto T.C., Souza P.T., Sobral D.O., Ferreira R.S.B., Batista E.A.C., Máximo G.J.

AE012. APROVECHAMIENTO DE LA SEMILLA DE ZAPALLO PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE Y COMPUESTOS FENÓLICOS.

Candioti L.V., Negro E., Bernal C.

APLICACIONES EN ALIMENTOS

APL003. CASCARILLA DE SOJA: UN SUBPRODUCTO CON POTENCIAL COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES NATURALES UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE SCONES.

Vieitez I., González C., Sansone A., Franchi I., Bernaola C., Larrea A., Olt V., Romero M., Kiazhev M., Dauber C., Irigaray B.

APL005. NOVEL PLANT-BASED CHEESE ALTERNATIVES USING MONOGLYCERIDE OLEOGELS.

Domínguez M., Palla C.A., Carrín M.E.

ACEITES ESPECIALES

AE001. EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ACEITE VEGETAL DE SEMILLAS DE NARANJA.

Montalván N.G., Postiglioni Racedo F.



APL006. EVALUACIÓN DE PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ESTRUCTURALES DE CERAS NATURALES Y SUS MEZCLAS BINARIAS PARA SU APLICACIÓN EN LÍPIDOS NANOESTRUCTURADOS.

Mamani Gonzales C.K., Pérez E.E., Baümler E.R.

APL007. EMULSIONES O/W PICKERING ESTABILIZADAS POR NANOCRITALES DE CELULOSA (CNCS) DE FUENTES VEGETAL Y BACTERIANA.

Alonso L.G., Foresti M.L., Mauri A., Porfiri M.C.

APL008. CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y TECNO-FUNCIONAL DE HARINA DE MEZQUITE Y SU APLICACIÓN EN PRODUCTOS EXTRUIDOS CON HARINA DE MANÍ.

Cariac Tesoniero C.A., Giorda A., Bodoira R.M., Montoya P., Maestri D.M., Ribotta P.D., Felker P., Bordón M.G., Martínez M.L.

APL010. MODIFICACIONES EN EL PERFIL DE LIPOLISIS Y DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN QUESOS DE LECHE DE BÚFALA, DE VACA Y MEZCLAS.

Rebechi S.R., Wolf I.V., Vélez M.A., Perotti M.C.

APL011. QUESOS PROCESADOS CON ADICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 EN LIPOSOMAS. ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO, SENSORIAL Y DE COMPUESTOS VOLÁTILES.

Vélez M.A., Nieto I., Bartolé G., Caballero M.S., Wolf I.V., Perotti M.C.

APL012. DIGESTIÓN IN VITRO DE LIPOSOMAS PREPARADOS CON LECITINAS NATURALES Y ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3.

Vélez M.A., González J., Sponton O.E., Perotti M.C.

APL013. DESARROLLO DE EMULSIONES GELIFICADAS DE ACEITE DE CHÍA UTILIZANDO ALGINATO Y MUCÍLAGO DE CHÍA COMO ESTABILIZANTES NATURALES.

Quintero-Gamero G., Julio L., Echeverría I., Deladino L., Ixtaina V.Y.

BIOCOMBUSTIBLES

BIO001. INNOVACIONES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIODIESEL: HACIA UNA MAYOR EFICIENCIA Y SUSTENTABILIDAD.

Mendow G., Vergara L., Querini C.

BIO002. PRODUCCIÓN DE BIOGASOIL MEDIANTE HIDROTRATAMIENTO CATALÍTICO DE ACEITES DE FRITURA.

Rubbo A., Volonterio E., Jachmanian I.

BIO003. VALORIZATION OF PEQUI SPINY ENDOCARP THROUGH ENZYMIC PRODUCTION OF ETHYL BIODIESEL.

Sobral D.O., Magalhães Silva R., Pereira G.S., Souza P.T., Sampaio K.A., Batista E.A.C., Maximo G.J.

BIO004. TÉCNICAS ELECTROMAGNÉTICAS PARA CARACTERIZACIÓN Y PROCESAMIENTO DE BIODIESEL.

Corach J., Fernández Galván E., Gajardo V., González M., Ciocci L., Acosta E., Sorichetti P.

BIO005. OPTIMIZATION OF BIODIESEL PRODUCTION FROM UNSATURATED FATTY ACIDS VIA ENZYMIC CATALYSIS WITH HYDRATED ETHANOL.

Magalhães R.S., Souza P.T., Ferreira R.S.B., Batista E.A.C.

BIO006. DISEÑO DE PROCESOS DE REESTERIFICACIÓN.

Cabrera R.A., Cassino C.A.

BIO007. VALORIZACIÓN DE DEPÓSITOS INSOLUBLES DEL BIODIESEL: OBTENCIÓN DE ESTERILGLUCÓSIDOS Y FITOESTEROLES DE ALTO VALOR AGREGADO.

Carlucci R., Krivoy M., Labadie R.G.

COPRODUCTOS

COP001. COMPARACIÓN DE MÉTODOS DE RECUPERACIÓN PROTEICA A PARTIR DE EXPELLER DE SOJA SEGÚN INDICADORES DE EFICIENCIA: EXTRACCIÓN ALCALINA CON PRECIPITACIÓN ISOELÉCTRICA Y EXTRACCIÓN DUAL.

Andrín M.N., Torresi P.A., Godoy E., Reinheimer M.A.

PROCESOS DE MODIFICACIÓN

MOD001. PRODUCCIÓN DE COADYUVANTES AGRÍCOLAS A PARTIR DE ACEITE DE SOJA MEDIANTE TRANSESTERIFICACIÓN PARCIAL CONTROLADA.

Laoretani D., Figueroa D., Sanchez R., Aguirre P., Bertholt P., Schmidhalter I.

MOD002. IMPROVING MONOGLYCERIDE OLEOGEL FUNCTIONALITY THROUGH CRYSTAL MODIFICATION.

Domínguez M., Carrín M.E., Palla C.A.

MOD003. INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE EXTRUSION SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, TÉRMICAS Y TEXTURALES DE HARINA DE QUINOA EXTRUIDA.

Aranibar C., Meriles S., Quiroga F., Lobo M., Borneo R., Penci C., Martínez M., Ribotta P.

MOD005. ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DERIVADOS DE LAS SEMILLAS DE CHÍA (*Salvia hispanica* L.) MEDIANTE PROCESOS ELECTROHIDRODINÁMICOS.

Giotto E., Rivero S., Ixtaina V.

NUTRICIÓN

NUTR001. OPTIMIZACIÓN DE CULTIVO DE CHLORELLA SP PARA AUMENTAR EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 (EPA Y DHA). Aquino M.A., Aznarez S., Bonanni L., Cardozo J., Rojo A.P., Segura N., Callejas N.

NUTR002. LINO OLEAGINOSO (LINUM USITATISSIMUM L.): UN SUPPLEMENTO PARA LA INDUSTRIA DE GRASAS Y ACEITES.

Gallardo M., Drago S.R., González R.J., Milisich H.J.

NUTR003. EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE EN CULTIVARES DE COLZA (BRASSICA NAPUS L.) EN CUATRO REGIONES AGROECOLÓGICAS DE ARGENTINA (POSTER).

Gallardo M., Coll L., Apella C., Luna I.M., López L.A., Druetta M., Bertón M., Giménez F., Waimann J.I.

NUTR004. EFECTOS NUTRIGENÓMICOS DE LÍPIDOS FUNCIONALES EN LA REVERSIÓN DE ESTEATOSIS HEPÁTICA EN UN MODELO EXPERIMENTAL. Kuhn G., Wagner C., Lavandera J., Bernal C.

NUTR005. ÁCIDOS GRASOS ERITROCITARIOS COMO POTENCIALES BIOMARCADORES PERIFÉRICOS DEL METABOLISMO DE ÁCIDOS GRASOS HEPÁTICOS.

Kuhn G., Suppo C., Fariña A., Lavandera J., Bernal C.



NUTR006. ÁCIDO EICOSAPENTAENOICO Y SUMATORIA DE ÁCIDOS GRASOS DE LA FAMILIA N-3 EN MEMBRANA ERITROCITARIA COMO BIOMARCADOR DE INGESTA DE ÁCIDO ω -LINOLÉNICO.
Negro E., Candioti L.V., Bernal C., Gerstner C.

OXIDACIÓN Y ANTIOXIDANTES

OX001. COMPARACIÓN DEL COMPORTAMIENTO DURANTE LA FRITURA DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN Y EL ACEITE DE GIRASOL DE ALTO OLEICO.
Segura N., Volontero E., Callejas N., Arias M.E., Rubbo A., Martinez N., Lázaro J., Irigaray B.

OX002. POTENTIAL ANTIOXIDANT OF EXTRACTS OBTAINED FROM AÇAÍ JUÇARA (EUTERPE EDULIS) BAGASSE USING DEEP EUTECTIC SOLVENTS AND EMERGING EXTRACTION TECHNIQUES.
Polmann G., Britisqui Yabiku A., Block J.M., Salvador Ferreira S.R.

OX003. ANTIOXIDANT POTENTIAL OF EXTRACTS OBTAINED FROM AÇAÍ JUÇARA (EUTERPE EDULIS) COPRODUCTS.
Britisqui Yabiku A., Polmann G., Salvador Ferreira S.R., Block J.M.

OX004. INFLUENCIA DE LA VARIABILIDAD ENTRE HÍBRIDOS DE GIRASOL SOBRE LA EFECTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE SUS FENÓLICOS.
Guiotto E., Fanesi D., Rey H., Izquierdo N., Rodríguez M.

REFINACIÓN

REF004. TECNOLOGÍAS PARA REDUCIR PESTICIDAS EN VITAMINA E OBTENIDA A PARTIR DE DESTILADO DE DESODORIZACIÓN DE ACEITE DE SOJA.
Fischer C., Schmidhalter I., Iribarren O.A., Laoretani D.S.

REF005. PERFORMANCE DE LA MEMBRANA ETNA01PP PARA LA RECUPERACIÓN DE ETANOL EN MISCELA DE ACEITE.
Laoretani D.S., Figueroa Paredes D., Iribarren O., Fischer C.D.

REF007. EVALUACIÓN INDUSTRIAL DE UNA FOSFOLIPASA C TERMOESTABLE PARA EL DESGOMADO ENZIMÁTICO A ALTA TEMPERATURA.
Colombatti F., Castelli M.E., Peiru S., Aguirre A., Menzella H.

SUSTENTABILIDAD

SUST001. FLEXIZYME PROJECT: A GREENER APPROACH TO FATTY AMINE PRODUCTION.
Ruiz-Méndez M.V.

SUST002. COMPARACIÓN DEL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE CANOLA UTILIZANDO SOLVENTES VERDES: ISOPROPANOL Y ETANOL COMO ALTERNATIVAS SUSTENTABLES.
Róbalo Santos M., Kazlauskas Kong E.S., Sánchez R.J., Laoretani D.S., Rikal L.I., de Figueiredo A.K., Fernández M.B.

SUST003. SUPERCRITICAL TECHNOLOGIES FOR THE VALORIZATION OF VEGETABLE OILS AND DERIVATIVES.
Cotabarren N., Hegel P., Granone L.I.

SUST005. PREVENCIÓN DE EXPLOSIONES DE POLVO.
Vicco S.

SUST007. GLYCEROL VALORIZATION: A KEY TO IMPROVING THE SUSTAINABILITY OF BOTH OIL AND BIODIESEL INDUSTRIES.
Ferrari L.R., Gusé L.A., García Touza D.J., Casas C.M.J., Comelli R.A.

SUST008. SUSTAINABLE KETAL PRODUCTION FROM GLYCEROL AND ETHYL LEVULINATE: THERMODYNAMIC PROPERTIES AND DESIGN OF OPERATING CONDITIONS.
Díaz B., Llanos C., Sánchez F.A., Hegel P.

SUST009. MODELOS CIRCULARES: UNA PROPUESTA PARA LA INDUSTRIA PESQUERA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE.
Canale, Sandra; Fail, Alejandra; Sanchez Rossi, María Rosa; D'Jorge, Lucía y Bergese, Melisa

SUST011. BIORREMEDIACIÓN Y GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO A PARTIR DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA.
Escalante J., Ottado J., Gottig N., Garavaglia B.

SUST012. DISEÑO Y PRODUCCIÓN ÁCIDOS GRASOS CON DIVERSIDAD ESTRUCTURAL: INGENIERÍA METABÓLICA EN MICROORGANISMOS.
JirGi L., Bracalente F., Attala N., Gramajo H., Arabolaza A.

TRANSICIÓN ENERGÉTICA

TE001. SUSTAINABLE FLAME-RETARDANT PHASE CHANGE MATERIALS FROM FATTY ACIDS: FROM OILS TO SMART THERMAL MANAGEMENT.
Herrera Ardila P., Clarke M., De La Hoz Siegler H.

TE002. INDUSTRIA ACEITERA - TRANSICIÓN ENERGÉTICA: ¿AMENAZA U OPORTUNIDAD?.
Comelli R.N., García J.P., García C.A., Comelli R.A.

TE003. PURIFICATION OF BIODIESEL-DERIVED BIOLUBRICANTS USING LIQUEFIED GASES.
Pizzano A., Rodríguez-Reartes S.B., Hegel P.

TE004. TROPICALIZATION OF CANOLA IN BRAZIL: A STRATEGY TO DIVERSIFY THE VEGETABLE OIL MATRIX FOR THE BIOFUELS AND ANIMAL NUTRITION MARKETS.
dos Santos L.K., Gonçalves Ferreira de Melo S., dos Santos A., Palma Favaro S., Galvêas Laviola B.

TE005. ENVIRONMENTAL PERFORMANCE ASSESSMENT OF SOLUTIONS FOR THE USE OF MACAUBA (ACROCOMIA ACULEATA) PULP OIL IN THE FOOD AND BIOFUEL INDUSTRIES.
Gonçalves M.L.M.B.B., Diaz C.A., Ferreira M.C., Maximo G.J., Hamelin L.