



Proyecto n° PI-01-8136-2011

Elaboración de aceites refinados de semillas tipo gourmet enriquecidos con componentes bioactivos beneficiosos para la salud

Responsable: Navas Hernández, Petra Beatriz

Etapas cumplidas / Etapas totales: 2/2

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen:

La incorporación de especias, frutas y hortalizas, resulta muy atractivo y beneficioso en los alimentos ricos en lípidos insaturados, ya que la presencia de antioxidantes naturales como tocoferoles, polifenoles y flavonoides previene o retardan el proceso de oxidación. Este efecto es importante, no solo en términos de preservación, sino además por sus potenciales beneficios para la salud de los consumidores. Las especias son plantas aromáticas empleadas como aderezo en la preparación de la mayoría de los alimentos; también son usadas las hortalizas y en algunos sistemas alimenticios frutas en forma naturales o procesadas. Las especies vegetales seleccionadas para este estudio permitió elaborar un aceite de maíz refinado con aromas y sabores agradables, con contenidos apreciables de componentes bioactivos como polifenoles, flavonoides y pigmentos, lo que representa no solo un beneficio a la salud humana sino también un valor agregado al contribuir a diversificar en el país la existencia de aceites vegetales que pudieran entrar en la categoría de aceites vegetales tipo gourmet.

Productos

Publicaciones

Artículos

1. Navas, P., “Adición de compuestos bioactivos a un aceite refinado de maíz condimentado con especias”, *Revista Saber*, Universidad de Oriente, Venezuela. **28**(2): 257-264, 2016.
2. Navas, P., Narcise, R. y Carrasquero, A., “Efecto de un extracto de hojas de *Manguifera indica* L. en la oxidación de aceites vegetales”, *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, **24**(1):31-39, 2016.

Otros

Trabajos de Ascenso

1. Petra Beatriz Navas, “Compuestos volátiles, bioactivos y propiedades antioxidantes de aceites vegetales comestibles y sus tortas residuales. Utilización en la elaboración de productos alimenticios”, 2016 (a la categoría de Titular).
2. Rosmar Ylenis Narcise Díaz, “Caracterización del aceite crudo, oleína y estearina de la palma aceitera (*Elaeis guinensis*) y estabilidad oxidativa de la oleína en presencia de un extracto natural”, 2015 (a la categoría de Asistente).