



## Plan de Gestión de Datos

### INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

#### 1. – Datos del Proyecto

##### - Título del Proyecto (en castellano)

**EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES BIOACTIVOS A PARTIR DE COPRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA SU INCORPORACIÓN A PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES.**

##### - Título del Proyecto (en inglés)

**EXTRACTION OF BIOACTIVE POLYPHENOLS FROM FOOD CO-PRODUCTS FOR INCORPORATION INTO HEALTHIER MEAT PRODUCTS.**

##### - Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen

Anualmente, la agroindustria desecha grandes cantidades de cáscaras de frutas y verduras. Por otro lado, en los últimos años, el interés de los consumidores por acceder a productos más saludables ha impulsado la investigación y el desarrollo de ingredientes naturales con propiedades bioactivas que puedan sustituir a los aditivos sintéticos y que den lugar a etiquetas limpias. Por lo que, el objetivo de este proyecto es desarrollar y aplicar un esquema de procesamiento ecológico y sostenible para la extracción de compuestos bioactivos a partir de coproductos agroalimentarios que puedan utilizarse como aditivos en la industria cárnica. Debido a que la ejecución del proyecto comenzará durante una estancia de la directora propuesta en el Centro Tecnológico de la Carne (Galicia), los coproductos con los que se trabajará en una primera etapa serán los típicos de la comunidad de Galicia, España. Estos coproductos se obtendrán a partir de kiwi (*Actinidia spp.*), de higo chumbo (tuna u *Opuntia spp.*) y de boniato (*Ipomoea batatas*). Las propiedades benéficas por analizar sobre los mismos serán actividades biológicas (principalmente antioxidantes) con la finalidad de incorporarlos a productos cárnicos crudo- curados. El agregado de antioxidantes naturales a los embutidos crudo-curados resulta útil para colaborar con la economía circular, mejorar el perfil nutricional de los mismos y sostener la inocuidad. De esta manera, la oferta cárnica se verá diversificada a través de la reinserción de un coproducto agroalimentario de la industria regional española a un nuevo proceso productivo. A su vez, el impacto ambiental será reducido mediante la conversión de un residuo en materia prima. Como tarea final, se trasladará lo aprendido utilizando coproductos de agroalimentos regionales argentinos y será ofrecida la innovación a empresas locales.

##### - Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

Annually, the agribusiness discards large quantities of fruit and vegetable peels. On the other hand, in recent years, consumer interest in accessing healthier products has driven research and development of natural ingredients with bioactive properties that can replace synthetic additives and lead to clean labels. Therefore, the objective of this project is to develop and apply an ecological and sustainable processing scheme for the extraction of bioactive compounds from agri-food co-products that can be used as additives in the meat industry. Because the execution of the project will begin during a stay of the proposed director at the Meat Technology Center (Galicia), the co-products that will be worked with in the first stage will be those typical of the community of Galicia, Spain. These co-products will be obtained from kiwi (*Actinidia spp.*), prickly pear (prickly pear or *Opuntia spp.*) and sweet potato (*Ipomoea batatas*). The beneficial properties to be analyzed will be biological activities (mainly antioxidants) with the purpose of incorporating them into raw-cured meat products. The addition of natural antioxidants to raw-cured sausages is useful to collaborate with the circular economy, improve their nutritional profile and maintain safety. In this way, the meat supply will be diversified through the reinserción of an agri-food co-product of the Spanish regional industry into a new production process. In turn, the environmental impact will be reduced by converting waste into raw material. As a final task, the knowledge learned will be transferred using Argentine regional agri-food co-products and the innovation will be offered to local companies.



**- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)**

<b>Productos cárnicos saludables</b>	<b>Antioxidantes naturales</b>	<b>Coproductos agroindustriales</b>
--------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

**- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)**

<b>Healthy meat products</b>	<b>Natural antioxidants</b>	<b>Agroindustrial co-products</b>
------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

**2 – Datos del Director/ar del Proyecto**

**- Nombre y Apellido**

Noelí Estefanía Sirini

**- Unidad Académica**

Facultad de Ciencias Veterinarias

**- Teléfono oficial de contacto**

03496 420639 ó 421037 (interno 128)

**-Teléfono móvil de contacto**

+54 9 3496 404593

**-E-mail del Director/a del Proyecto**

noesirini@gmail.com

**DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO**

**-Describe la toma de muestras / datos a realizar**

Al evaluar las diferentes técnicas para la extracción de polifenoles desde coproductos agroalimentarios sabremos como optimizar esta primera etapa inclinándonos por la técnica que mayor cantidad de polifenoles extrae.

A partir de las pruebas *in vitro* sobre los extractos de pieles de los coproductos se obtendrá información sobre la capacidad antioxidante y antimicrobiana de los mismos. Estos datos nos permitirán ordenar en un score a los extractos y determinar cuál sería probablemente el mejor candidato a ser un aditivo natural para cárnicos.

Sobre las pruebas a partir del producto cárnico elaborado con el aditivo natural en su formulación se obtendrá información indicativa sobre si los resultados arrojados en las pruebas *in vitro* se replican en el producto real.

Al evaluar los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de los productos cárnicos elaborados con aditivos naturales tendremos información relacionada con la calidad e inocuidad de los productos cárnicos durante la etapa de secado y la vida útil.

Con el análisis sensorial de los productos cárnicos podremos saber si el aditivo natural cambia las características organolépticas del producto y si es aceptado por el consumidor o no.

**– Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban ser puestos a disposición de la comunidad/ser de acceso público? (marque X)**

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>NO</b>
-------------------------------------	-----------



<b>SI. Elija una de las opciones:</b>	
a)	Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
b)	No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
c)	Existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
d)	Otro. Justifique.
<p>– <b>Período de Confidencialidad:</b> Es el período durante el cual los datos no deberían ser publicados, contado a partir del momento de la toma de los mismos. El período máximo para la no publicación es de 5 (CINCO) años posteriores a su obtención. Luego de este periodo, los datos estarán disponibles para la comunidad/serán de acceso público.</p> <p>Si Ud. considera que este tiempo es insuficiente, y necesita prorrogar el período de confidencialidad, indique sus motivos y la cantidad de años adicionales que considera necesarios. Marque su opción con "X".</p>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1 (UN) año</b>
<input type="checkbox"/>	<b>2 (DOS) años</b>
<input type="checkbox"/>	<b>3 (TRES) años</b>
<input type="checkbox"/>	<b>4 (CUATRO) año</b>
<input type="checkbox"/>	<b>5 (CINCO) años</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Otro.</b>
<b>Motivos: el tiempo seleccionado es suficiente.</b>	

Esperanza, 30 de mayo de 2024

Dra. Nodi Sirini