

CESIA 2012

VII CONGRESO ESPAÑOL DE
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Organiza UCLM y AINIA



ainia
centro tecnológico

Ciudad Real, 7-9 noviembre 2012

COPYRIGHT: CESIA2012- VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Tecnología de los Alimentos. Universidad de Castilla-La Mancha

ISBN: 978-84-695-4196-8

Impresión. Gráficas Lozano. Ciudad Real

Depósito legal: CR-689-2012

SESIÓN IV INGREDIENTES BIOACTIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES

PONENCIA INVITADA

EMULSIONES MÚLTIPLES: COMPUESTOS BIOACTIVOS Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Francisco Jiménez Colmenero

Profesor de Investigación, Instituto de Ciencia y Tecnología de
Alimentos y Nutrición (ICTAN), CSIC, Madrid

COMUNICACIONES ORALES

- BIO-O01 MICROENCAPSULACIÓN DE MICROALGA *Chlorella
vulgaris*: EFECTO INMUNOESTIMULANTE *IN VITRO* TRAS
SU PASO A TRAVÉS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL
Rivera, D., Casas E., García-Suárez, M., Viadel, L., Tomás-
Cobos, L., Villa-Carvajal, M.*
AINIA Centro Tecnológico

- BIO-O03 ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE MIELES ESPAÑOLAS
ACOGIDAS A MARCAS DE CALIDAD
Combarros-Fuertes P.*, Tornadizo M.E., Castro J.M., Fresno
J.M., Estevinho L.M.
Universidad de León

- BIO-O05 CONCENTRACIÓN DE POLISACÁRIDOS OBTENIDOS A
PARTIR DEL EXTRACTO ACUOSO DE LA BIOMASA DEL
AGARICUS SUBRUFESCENS
Camelini, C.M., Rezzadori, K., Proner, M.C., Fogaça, L., Rossi,
M., Azambuja, A., Petrus, J.C.C.*
Universidade Federal de Santa Catarina. Brazil

- BIO-O06 ENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS POLIFENÓLICOS EN
MICROESFERAS DE ALGINATO PARA ALIMENTOS
FUNCIONALES
Lupo, B. *, Maestro, A., Pórras, M., Gutiérrez, J.M., González C.
Universidad de Barcelona

POSTERS

- BIO-P01 EFECTO DE LA INGESTA DE CAFEÍNA DURANTE LA
GESTACIÓN Y LACTANCIA EN EL CEREBRO
Muñoz-Rodríguez, J.R.*, Ballesteros-Yáñez, I., Martín, M.
Universidad de Castilla-La Mancha

- BIO-P02 EFECTO DEL RESVERATROL Y DEL PERÓXIDO DE

BIO-O03

ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE MIELES ESPAÑOLAS ACOGIDAS A MARCAS DE CALIDAD

Combarros-Fuertes P. *¹, Tornadizo M.E.¹, Castro J.M.², Fresno J.M.¹, Estevinho L.M.³

¹Departamento de Higiene y Tecnología de Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de León. 24071. León. España.

pcomf@unileon.es

²Departamento de Biología Molecular. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León. 24071. León. España.

³CIMO. Centro de Investigación de Montaña. Escuela Superior Agraria. Instituto Politécnico de Bragança. 5301-855. Bragança. Portugal.

El 80-90% de los pacientes con cáncer de cuello y cabeza que reciben radio y/o quimioterapia presentan mucositis oral. Es un proceso complejo en el que intervienen el daño oxidativo, la inflamación, la colonización de la mucosa por microorganismos patógenos y el daño directo al ADN. El desarrollo de mucositis supone interrupción de tratamientos, periodos de hospitalización, disfagia y desnutrición y un incremento en los costes sanitarios en tratamientos con mecanismos de acción aislados que no son plenamente satisfactorios. Como la miel presenta simultáneamente propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antimicrobianas y cicatrizantes puede ser utilizada de forma eficaz en la prevención y el tratamiento de la mucositis oral al actuar sobre diferentes mecanismos fisiopatológicos. El objetivo del estudio fue valorar la capacidad antimicrobiana de mieles de diferentes orígenes florales y valorar las posibles diferencias en dicha capacidad entre mieles similares de diferentes cosechas. Se seleccionaron seis mieles españolas acogidas a marcas de calidad, miel de aguacate y de castaño (DOP Miel de Granada); miel de espliego y de romero (DOP Miel de La Alcarria); miel de silva y de eucalipto (IGP Miel de Galicia), así como dos mieles ecológicas (miel de tomillo y de brezo), recogidas durante dos cosechas consecutivas. En una fase previa se está llevando a cabo un estudio de capacidad antimicrobiana frente a dos bacterias, *S. aureus* y *E. coli*. En una siguiente etapa se estudiará la capacidad antimicrobiana sobre microorganismos aislados en la mucosa orofaríngea de pacientes con mucositis oral dándonos una aproximación más exacta del resultado que cabría esperar de la aplicación de miel en estos pacientes. Los resultados del estudio proporcionarán información valiosa sobre las posibles propiedades bioactivas de estas mieles y su aplicación en la prevención y el tratamiento de la mucositis oral secundaria a tratamientos antineoplásicos.