

SEMINÁRIO PPGCA

USO DE RADIAÇÃO UV-C COMO MÉTODO DE PRESERVAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS

A luz ultravioleta tem um futuro promissor no processamento de alimentos como uma alternativa aos tratamentos térmicos tradicionais. Atualmente é usada no tratamento de água, desinfecção e descontaminação do ar e de superfície, embora poderia ser também aplicada para preservar alimentos sem perda perceptível de qualidade nutricional e organoléptica. Os tratamentos com luz UV-C (comprimento de onda = 200-280 nm) são métodos físicos de preservação que não afetam o operador, o consumidor ou o ambiente. São radiações não-ionizantes, de efeito superficial, germicida, aditivo e hormético.

Será apresentado um resumo dos resultados obtidos após a aplicação da luz UV-C, na qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica de frutos e produtos derivados (frutos frescos cortados e sucos/néctares), bem como as alterações observadas durante o armazenamento. Serão analisadas as vantagens, desvantagens e potencialidade de seu uso como um método de preservação para este tipo de produto.

Prof^a Dra. Sonia Sgroppo – Universidad Nacional del Nordeste (UNNE) – Argentina

Data: 20/05/2019 - Horário: 10h00

Local: Auditório da Faculdade de Farmácia da UFMG

PROF^a DRA. SONIA CECILIA SGROPPO

1. Instituição

Universidad Nacional del Nordeste (UNNE) – Argentina

FACENA – Grupo de Investigación en Ciencia y Tecnología de Vegetales

2. Pesquisa

Tecnologías tradicionales y emergentes aplicadas a alimentos de origen vegetal. Impacto em los principales compuestos bioactivos.

Descripción:

Se estudia el efecto de tratamientos con luz UV-C, ultrasonido, térmicos, secado, recubrimientos comestibles sobre berries, mango, pomelos, champiñones sobre los principales bioactivos presentes y la vida útil de los productos.

3. CV (Resumen)

Licenciada en Ciencias Químicas (UNNE) y Doctorada en Ciencias Químicas (UNLP).

Profesora Titular del Area Bromatología (FACENA, UNNE) y de Físicoquímica (FRRe, UTN).

Becaria de SECYT (UNNE), Asociación Iberoamericana de Posgrado y postdoctoral de Fundación Carolina.

Efectuó pasantías en Centros de Investigación nacionales e internacionales y participó en el dictado de cursos y carreras de post-grado de la UNNE y otras Universidades Nacionales.

Actualmente es Directora de la Especialización en Análisis de Alimentos, Doctorado de la Universidad Nacional del Nordeste en Química y Directora General de Posgrado de la UNNE. Actividades de investigación: principalmente en el área de alimentos en temas de Cinética de degradación de componentes en alimentos, Manejo post-cosecha de vegetales, Secado, Actividad antioxidante de Infusiones y Jugos cítricos y Vegetales Mínimamente Procesados, Uso de Tecnologías no térmicas (UV, US, recubrimientos comestibles) y determinación de compuestos bioactivos.

Fue expositora en Simposios Internacionales, coordinadora nacional e integrante de Proyectos CYTED y otras redes internacionales.

Es directora del PME 2015-0228 (adquisición de LC-MS-MS, ANPYCT), PFIP, PICT y dirigió e integró otros proyectos de investigación.

Integró el proyecto ALFA TRALL III: Transatlantic Lifelong Learning. Es directora y co-directora de becarios de pre-grado, iniciación y perfeccionamiento en la investigación, doctorales, postdoctorales e investigadores.

Participó en la dirección de 8 tesis doctorales y 3 de maestría, integró Tribunales de Tesis de posgrado y comités de seguimiento de tesis.

Fue jurado en concursos docentes y evaluadora de carrera docente, revisora de artículos en revistas de impacto y resúmenes de congresos de la especialidad, evaluadora de investigadores y proyectos de investigación.

Desarrolla actividades de extensión y transferencia a través de asesoramientos y elaboración de informes técnicos.

4. Proyectos principales

EL LC-MS-MS. Un equipo para potenciar la investigación y servicios en la región NEA. PME

Cuantificación de compuestos fitoquímicos presentes en alimentos vegetales producidos en la región del NEA procesados con métodos de preservación no térmicos. F022-2014 2015-2018. SGCYT-UNNE. Res N° 984/14CS.

Evaluación fisicoquímica de las mieles de las regiones de los llanos sur y valle del bermejo de la provincia de la rioja y su relación con las características organolépticas. PICTO-UNLaR-2010-0222

Valorización de productos vegetales de la región NEA. Mangos y pomelos mínimamente procesados tratados por luz UV-C. Aplicación de tecnologías limpias para prolongar la vida post-cosecha de frutillas y moras producidas en la provincia del Chaco. PFIP-2009.

5. Publicaciones: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6507346508>