

## PERFIL NUTRICIONAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES FORMULADOS CON ORUJO DE UVA MALBEC

Andrea Antonioli – Investigadora adherente FCA Grupo Bioquímica Vegetal. Docente en cátedras de Química Orgánica y Biológica y Química General e Inorgánica.

La industria vitivinícola mundial produce millones de toneladas de subproductos como el orujo. Desde nuestro grupo venimos trabajando en aplicaciones para agregar valor a este subproducto. Dentro de este contexto, se propuso evaluar la potencialidad del agregado de orujo de Malbec como un ingrediente funcional en la elaboración de muffins, biscuits y barras de cereal.

En la exposición se expondrán los resultados obtenidos por la adición de orujo tanto en las propiedades nutricionales como el contenido de fibra, compuestos fenólicos y aceptabilidad de los consumidores.

