



64° Congreso Sociedad
Agronómica de Chile

XXII Congreso Chileno
de Fitopatología

Libro de Resúmenes

VIÑA DEL MAR, CHILE
SEPTIEMBRE 2013



AGRONOMÍA PUCV
1963-2013



PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATOLICA
DE VALPARAISO

85 años
1928-2013

JUEVES 26 DE SEPTIEMBRE

SALON LOBBY PALMA: PANELES

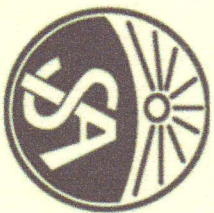
P.72 Prospección de hongos causantes de pudriciones en almacenaje de <i>Phaseolus vulgaris</i> L. var. Tórtola, ofrecidos en el mercado local de Valdivia, Región de los Ríos Beluzan, F. y Andrade, N.	243
P.73 Influencia del sistema de recubrimiento sobre la calidad organoléptica de frutos de tuna mínimamente procesados en fresco Valdenegro, M., Prat, L., Ulloa, C.	244
P.74 Efectos de aplicaciones en precosecha de metil jasmonato (MeJA) y quitosano sobre la calidad del fruto de frutilla chilena (<i>Fragaria chiloensis</i>) durante postcosecha Saavedra G., Figueroa N., Poblete L., Figueroa C.	245
P.75 Compuestos volátiles en mieles de tevo (<i>Retanilla trinervia</i> [Gillies & Hook.] Hook. & Arn.) Montenegro, G., Santander, F., Nuñez, G., Cabrera, C., Fredes, C.	246
P.76 <i>Monilinia fructicola</i> causando pudrición de poscosecha en ciruelas en Chile Díaz, G., Zoffoli, J., Naranjo, P., Ferrada, E., Valencia, A., Torres, R. y Latorre, B.	247
P.77 Determinación de la vida útil de una ensalada de frutas mínimamente procesadas a partir de sus atributos sensoriales y propiedades físicas Areiza, P., Silveira, A.C., Luchsinger, L., Bustamante, A., Escalona, V.H.	248
P.78 Tratamientos de aire caliente para la conservación de dátiles "Deglet Nour" como alternativa al bromuro de metilo Ben Amor, R., De-Miguel, MD, Aguayo, E.	249
P.79 Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos generados en el procesado de hortalizas de IV y V gama De Ancos, B., Gómez, R., Colina-Coca, C. Sánchez-Moreno, C.	250
P.80 Caracterización de compuestos fenólicos en sub-productos de variedades de Mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivados en España mediante HPLC-ESI-QTOF-MS De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Gómez, R., Colina-Coca, C., González, M., Lobo, G., Dorta, E.	251
P.81 Aplicación de sensores para la determinación de la calidad y el establecimiento del momento óptimo de cosecha Diezma, B., Moreda, G., Ruiz-Altisent, M.	252
P.82 Métodos de cosecha y preparación de hortalizas para la industria de IV y V gama. Inestroza-Lizardo, C., Gomez-Gomez, H., Túrcios, E.	253
P.83 Aplicación del análisis sensorial en la evaluación de la calidad de productos frescos cortados Rodríguez, S., Generoso, S., Gutierrez, D., Casóliba, R.M y Questa, A.G.	254
P.84 Índices de madurez, momento de cosecha y su efecto sobre la calidad de productos de IV y V gama. Bastidas, R. y Valencia-Chamorro, S.	255

Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos generados en el procesado de hortalizas de IV y V gama

De Ancos, B., Gómez, R., Colina-Coca, C. Sánchez-Moreno, C.

Departamento de Caracterización, Calidad y Seguridad, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (ICTAN-CSIC), 28040-Madrid, España. E-mail: ancos@ictan.csic.es

El procesado de hortalizas genera gran cantidad de sub-productos ya que más de un tercio del peso del producto es descartado (destrío, pelado, eliminación de partes no comestibles, etc.). La retirada de estos sub-productos supone un coste alto para la industria y un potencial impacto negativo en el medio ambiente. En los últimos 20 años se ha demostrado que estos sub-productos pueden ser una importante fuente de compuestos bioactivos, como compuestos fenólicos y carotenoides, fibra dietética, minerales, etc. Así, se puede obtener licopeno a partir de los sub-productos del tomate, ácidos fenólicos como el ácido clorogénico de la patata, o compuestos flavonoides como la quercetina de la cebolla. Por tanto, estos sub-productos pueden ser utilizados como ingredientes funcionales en la elaboración de distintos alimentos y a la vez proporcionar un valor añadido al procesado. La metodología de extracción e identificación de los compuestos bioactivos presentes en los sub-productos es fundamental para conseguir una buena explotación de estos recursos y obtener ingredientes funcionales de forma selectiva. El procedimiento de extracción por fluidos supercríticos es mucho más efectivo para la extracción de compuestos bioactivos apolares como los carotenoides, mientras que la extracción con disolventes a presión por debajo del punto de ebullición, es más eficiente para la extracción de compuestos más polares como los compuestos fenólicos. Además, los pre-tratamientos de los sub-productos con nuevas tecnologías como pulsos eléctricos de baja intensidad, ultrasonidos o extracción asistida por microondas, mejoran significativamente los rendimientos en la extracción de los compuestos bioactivos. Por otro lado, el análisis de los extractos obtenidos mediante cromatografía líquida acoplada con un espectrómetro de masas de simple cuadrupolo (HPLC-Q-MS) o acoplado a un espectrómetro de masas tiempo de vuelo con fuente de ionización a presión atmosférica electrospray (HPLC-ESI-QTOF-MS), es imprescindible para conseguir una completa identificación de su composición.



64° CONGRESO DE LA SOCIEDAD AGRONÓMICA DE CHILE
XXII CONGRESO CHILENO DE FITOPATOLOGÍA

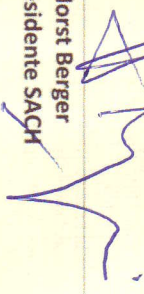


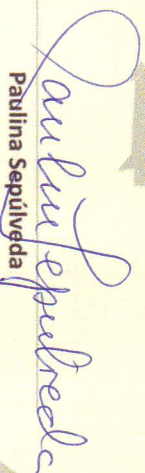
CERTIFICADO

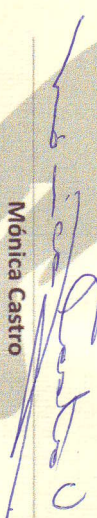
Se otorga el presente certificado a:


Bequña De Ancos

En calidad de expositor en el 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile
XXII Congreso Chileno de Fitopatología
realizado en Viña del Mar, 23 al 26 de septiembre de 2013


Horst Berger
Presidente SACH


Paulina Sepúlveda
Presidente SOCHIFIT


Mónica Castro
Presidente Comité Organizador SACH


Ximena Besoain
Presidente Comité Organizador SOCHIFIT



PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE VALPARAISO

85 años 1928-2013



AGRONOMÍA PUCV
1948-2013