

## Poster presentations

Poster	Authors	Title
<b>SESSION I: Engineered interfaces and emulsions - Monday, May 29</b>		
1	<u>Sordelli, JB</u> ; von Staszewski, M	Efecto de la formulación en la estabilidad oxidativa de aceite de chía en emulsiones alimentarias
2	<u>Henao, JS</u> ; Wagner, JR; Palazolo, GG	Influencia de las condiciones de obtención de concentrados proteicos de suero de tofu sobre sus propiedades superficiales en medio ácido
3	<u>Julio, LM</u> ; Ixtaina, VY; Tomas, MC	Efecto de la incorporación de mucílago de chía ( <i>Salvia hispanica</i> L.) en emulsiones O/W funcionales
4	Toledo, AMN; <u>Picone, CSF</u> ; Sato, ACK	Lecithin-chitosan polyelectrolyte complexes to development of O/W emulsions
5	Alancay, MM; Lobo, MO; Bustos, AY; <u>Iturriaga, LB</u>	Estudio de las propiedades emulsificantes de conjugados proteína láctea – pectina del tomate
<b>SESSION II: Micro and nanostructures for delivery of bioactives - Monday, May 29</b>		
6	Rubio, SV; <u>Masuelli, MA</u> ; Vega, ED	Microencapsulación de curcumina con goma xántica: Estudios de liberación controlada del colorante
7	Mediza Romero, ML; Martinez, MJ; <u>von Staszewski, M</u>	Fortificación de yogur con polifenoles: estudio de las propiedades fisicoquímicas, reológicas y texturales
8	<u>Csernoch, C</u> ; Mazzobre, MF; Gallo, A	Estabilización de pigmentos antocianos de moras por gelación iónica en matrices de polímeros naturales
9	<u>Ferrado, JB</u> ; Perez, AA; Santiago, LG	Obtention of bovine serum albumin and chrysin nanocomplexes for potential antitumor therapies
10	Quinzio, C; Ayunta, A; López de Mishima, B; <u>Iturriaga, B</u>	Evaluación de las propiedades encapsulantes del mucílago de tuna ( <i>Opuntia ficus indica</i> L.Mill)
<b>SESSION III: Biopolymer interactions - Monday, May 29</b>		
11	<u>Jara, FL</u> ; von Staszewski, M	Efecto del pH y la concentración de Inulina en las propiedades reológicas de geles mixtos de $\beta$ -lactoglobulina/Inulina
12	Alfano, E; Martinez, MJ; Pérez, OE; <u>Farías, ME</u>	Microestructuras <i>core shell</i> de $\beta$ -lactoglobulina y carboximetilcelulosa. Características coloidales y propiedades de flujo de las suspensiones
13	<u>Erben, M</u> ; Perez, AA; Osella, CA; Santiago, LG	Functional improvement of whey proteins: WPC/polysaccharide mixed edible films for delivery applications
14	Lopes, IS; Cunha, RL; <u>Picone, CSF</u>	Electrostatic complexes formed by chitosan - whey protein isolate (WPI): how its association influences the interfacial tension
15	Ayunta, CA; Puppo, C; <u>Iturriaga, LB</u>	Comparación de las propiedades reológicas de geles mixtos de carragenano y concentrado de proteínas de suero bovino y caprino
<b>SESSION V: Colloids under digestion - Monday, May 29</b>		
16	<u>Bellesi, FA</u> ; Pizones Ruiz-Hnenestrosa VM; Pilosof, AMR	On the relationship of competitive adsorption between HPMC and soy protein and the performance of emulsions under <i>in vitro</i> lipolysis
17	<u>Naso, JN</u> ; Pizones Ruiz-Hnenestrosa, VM; Pilosof, AMR	Impacto de la naturaleza del emulsionante sobre la digestión <i>in vitro</i> de emulsiones fuente de omega-3

### SESSION IV: Peptides for delivery of functionality - Tuesday, May 30

18	<u>Correa, MJ</u> ; Aphalo, P; Añón, MC	Péptidos obtenidos a partir de proteínas de trigo con potencial actividad antihipertensiva
19	<u>Morales, R</u> ; Martinez, MJ; Filiponi, MP; Morgano, MA; Pilosof, AMR; Bertoldo Pacheco, MT	Obtención de sistemas CMP-Zinc estables a condiciones de pH digestivos
20	Romero, F; Loria, KG; Marchini, M; Pilosof, AMR; <u>Farías, ME</u>	Efecto de la sonicación en la gelificación del caseinomacropéptido
21	Suarez, S; Aphalo, P; <u>Quiroga, A</u> ; Rinaldi, G; Añón, MC	Estudio <i>in vivo</i> sobre ratas espontáneamente hipertensas (SHR) realizado a partir de diferentes preparaciones conteniendo péptidos de amaranto
22	<u>Nardo, AE</u> ; Parisi, GD; Añón, MC	Estudio de la ocurrencia de péptidos bioactivos en proteínas de secuencia conocida mediante métodos bioinformáticos
23	Nascimento, ES; Montenegro, SB; Fragoso, SP; Gadelha, TS; <u>Bertoldo Pacheco, MT</u> ; Gadelha, CAA	Hidrolisado proteico de semillas de quiabo ( <i>Abelmoschus esculentus</i> ): relação entre a composição aminoacídica e a capacidade antioxidante

### SESSION VI: New processes and products - Tuesday, May 30

24	Piccini, L; Speroni, F; <u>Scilingo, A</u>	Efecto, comparación y posible aplicación de proteínas de soja adicionadas con calcio sometidas a altas presiones hidrostáticas o a tratamiento térmico
25	López Hiriart, M; Pavón, Y; Piccirilli, G; Rozycki, S; <u>Risso, P</u>	Efecto de la sustitución de goma guar por goma espina corona sobre la textura y color de quesos untables
26	Bellusci, CP; <u>De Maio, FA</u> ; Piñuel, ML; Barrio, D	Optimización del proceso de aislamiento de proteínas de amaranto y cártamo para su escalado a planta piloto de alimentos
27	<u>Bonifacino, C</u> ; Franco Fraguas, E; Cabezas, DM; Wagner, JR, Panizzolo, LA; Palazolo, GG; Abirached, C	Efecto del tratamiento con alcalasa sobre la solubilidad proteica de concentrados de salvado de arroz
28	Gómez, AG; <u>Ambrosi, V</u> ; Guidi, SM; Polenta, G	Evaluation of the remaining protease-inhibition activity in industrial soybean curd residue (okara)
29	Gómez, AG; <u>Ambrosi, V</u> ; Polenta, G; Guidi, SM	Evaluation of three methods for the extraction of proteins from soybean curd residue (okara)
30	<u>Kainz, C</u> ; González Piazza, M; Renaud, V; Schicchi, N; Mónaco, G	Efecto del agregado de transglutaminasa en geles proteicos
31	<u>Porfiri, MC</u> ; Colletti, AC; Cabezas, DM; Wagner, JR	Obtención y caracterización de fibras insolubles de cáscara de soja
32	Musso, YS; Salgado, PR; <u>Mauri, AN</u>	Películas proteicas con capacidad de respuesta a cambios de pH y temperatura del medio
33	Musso, YS; <u>Salgado, PR</u> ; Mauri, AN	Efecto del tratamiento UV sobre la funcionalidad de películas proteicas de soja
34	<u>Marcantonio, MA</u> ; Salgado, PR; Mauri, AN	Películas comestibles formuladas con proteínas de soja y κ-carragenato