

¹Giménez C.G., ²Traffano-Schiffo, M.V.; ³Rodríguez, S. Del C.; ¹Sosa, C.A

¹Grupo de Investigación en Biotecnología y Alimentos (BIOTEC), Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Resistencia. Resistencia, Chaco, Argentina.

²Instituto de Química Básica y Aplicada del Nordeste Argentino, IQUIBA-NEA, UNNE-CONICET. Corrientes, Argentina.

³Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santiago del Estero, Argentina.

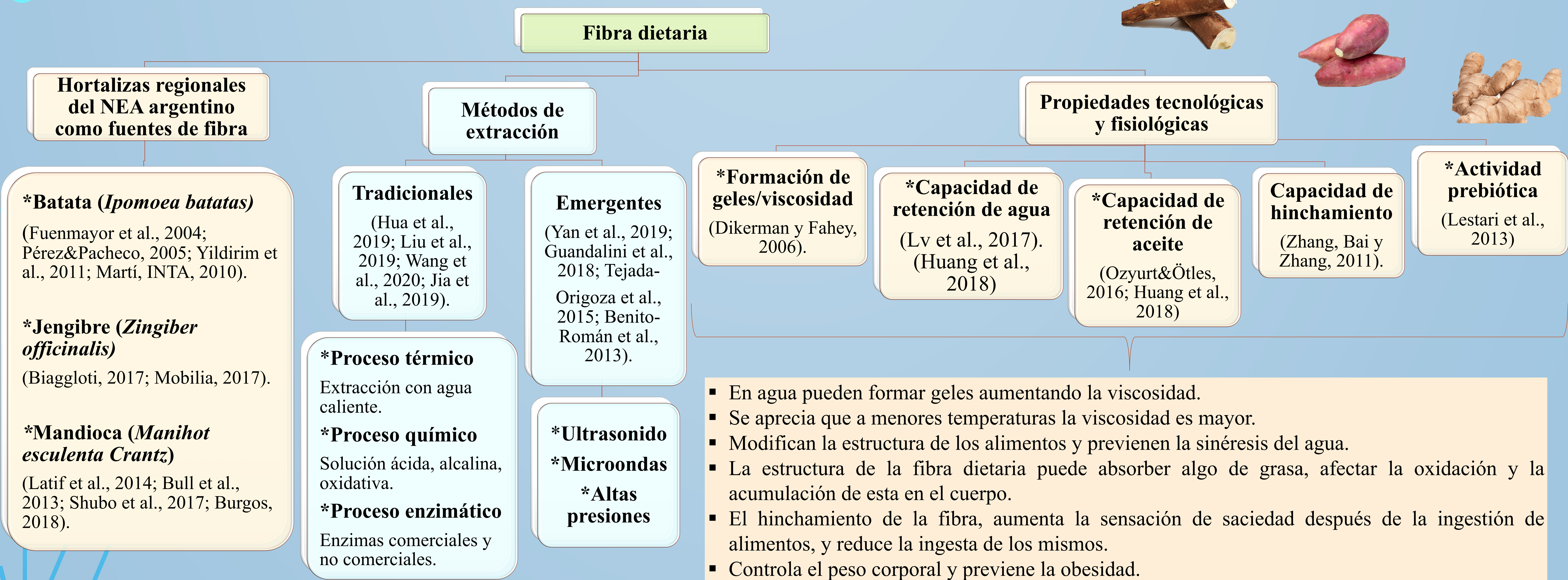
OBJETIVO

- Dar a conocer a las hortalizas producidas en el nordeste argentino: batata (*Ipomoea batatas* (L.)), jengibre (*Zingiber officinalis*) y mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), como fuentes de fibra dietaria; los métodos de extracción tradicionales y emergentes; y la funcionalidad de la fibra.
- Resaltar los efectos beneficiosos para la salud y su potencialidad para la aplicación en la industria alimentaria.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, es importante el consumo de alimentos saludables con componentes funcionales como la fibra dietaria, cuyas propiedades fisiológicas y tecnológicas son conocidas. Se estudia la obtención de fibra a partir materias primas altamente disponibles en la región del NEA argentino; los métodos tradicionales de extracción: térmicos, químicos y enzimáticos, que pueden modificar sus características; y, además, se analizan nuevas tecnologías de extracción y caracterización como el ultrasonido, microondas y altas presiones, con el fin de mejorar las características de la fibra y el rendimiento.

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y PROPIEDADES DE LA FIBRA



CONCLUSIONES

- La fibra dietaria puede obtenerse de vegetales producidos en el nordeste argentino (batata, jengibre y mandioca).
- Se utilizan métodos tradicionales para la extracción de fibra (térmicos, químicos y enzimáticos), que pueden afectar la funcionalidad de la fibra.
- Se analizan nuevas tecnologías de extracción (ultrasonido, microondas y altas presiones) para aumentar el rendimiento y alterar lo menos posible las propiedades tecnológicas y fisiológicas.