

Estudios físicos químicos, morfológicos y nutricionales de materias primas y productos terminados y optimización de sus procesos

Responsable: Dr. Marcos Maiocchi

Email contacto: marcos.maiocchi@comunidad.edu.ar

Actualmente, se trabaja con variedades y líneas promisorias de arroz (*Oryza sativa*) cultivadas en el NEA, en cuanto a su calidad culinaria e industrial. Control de calidad de productos derivados de las industrias yerbatera y tealera. Aporte nutricional de las infusiones en sus diversas formas de consumo. Determinación de contenido de palos por análisis de imágenes. En asociación con otros grupos de trabajo se está estudiando la evaluación in vitro del potencial efecto antitumoral de *Ilex paraguariensis* (yerba mate) y propiedades y aplicaciones de enmienda orgánica.

Determinaciones:

- Tiempo y temperatura de gelificación, volumen de expansión, absorción aparente, peso de mil granos en muestra de arroz.
- Determinación de palo en yerba mate elaborada por medio de análisis de imágenes.
- Densidad aparente, conductividad, pH y humedad en enmiendas orgánicas obtenidas a partir de desechos domiciliarios (principalmente yerba mate).
- Cuantificación de compuestos activos en infusiones de yerba mate.