

## FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

### DESARROLLO DE ALIMENTOS NUTRICIONALMENTE MEJORAS Y CON TEXTURAS DISEÑADAS PARA POBLACIONES CON NECESIDADES ESPECIFICAS

Vega, Danna Mikaela

García María Alejandra (Dir.), Viña Sonia (Codir.)

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA)

danna.vega@ing.unlp.edu.ar

**PALABRAS CLAVE:** harinas no tradicionales, alimentos para celíacos, composición química, textura, aporte nutricional, alimentos para diabetes, alimentos para disfagia, impresión 3D

### DEVELOPMENT OF NUTRITIONALLY IMPROVED FOODS WITH TEXTURES DESIGNED FOR POPULATIONS WITH SPECIFIC NEEDS

**KEYWORDS:** non-traditional flours, foods for celiacs, chemical composition, texture, nutritional content, foods for diabetes, foods for dysphagia, 3D printing

### Resumen gráfico





## Resumen

Revalorizando cultivos relegados (ahipa y topinambur) se desarrollarán alimentos sin TACC para diversificar la dieta y atender necesidades nutricionales específicas: snacks, golosinas saludables y puré prebiótico

para impresión 3D. En su formulación se atenderá la calidad nutricional y sensorial.