



P100/S2-P36 EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DEL REPOLLO MORADO (*Brassica Oleracea* Var. *Capitata F. Rubra*) DESHIDRATADO MEDIANTE DIFERENTES MÉTODOS DE SECADO

Sra. Nicol Mejías Rojas¹, **Dr. Antonio Vega-Galvez¹**, MSc. A Pastén Contreras¹, Dr. L. Gómez Pérez², Srta. J. Camus Angulo¹, MSc. E. Uribe Uribe^{1,2}

¹Departamento de Ingeniería en Alimentos, Universidad de La Serena, La Serena, Chile, ²Instituto Multidisciplinario de Investigación y Postgrado, Universidad de La Serena, La Serena, Chile.

Introducción: El repollo morado es fuente de compuestos bioactivos relacionados con importantes beneficios para la salud. Debido a su naturaleza perecible, es necesaria la preservación para asegurar un consumo posterior. El secado es uno de los métodos más utilizados en la industria alimentaria para aumentar la vida útil, dado que inhibe crecimiento microbiano, minimiza reacciones de degradación y reduce el volumen de almacenamiento. **Objetivo:** Evaluar el efecto de diferentes métodos de secado aplicados al repollo morado mediante una caracterización bioquímica y determinación de parámetros de calidad. **Métodos:** El repollo fue cortado (1x1 cm), blanqueado (100 °C; 30 s) y deshidratado por 5 métodos: Convectivo (CD; 60 °C), Vacío (VD; 60 °C; 125 mbar), Infrarrojo (IRD; 60 °C), Bajas Temperaturas y Vacío (LTVD; 20 °C) y Liofilización (FD). Luego fue molido y tamizado. A continuación se evaluaron parámetros como color, contenido de antocianinas (TAC; pH diferencial), contenido de glucosinolatos totales (TGC; espectrofotométrico), contenido de polifenoles totales (TPC; Folin-Ciocalteu) y potencial antioxidante (Ensayos DPPH y ORAC). **Resultados:** Los resultados de TPC para VD y LTVD no mostraron diferencias respecto al control y CD e IRD obtuvieron menor retención con una disminución del 14%. El ensayo DPPH no mostró diferencias significativas entre el control, VD, LTVD y VD, los menores valores fueron para CD con una disminución del 40%. En ensayo ORAC, VD e IRD no presentaron diferencias significativas y CD, LTVD y FD disminuyeron su actividad antioxidante entre un 20 y 30%. TAC disminuyó entre 32-34% para VD y LTVD y 68.7% para la muestra IRD. TGC se mantuvo relativamente constante, con un valor máximo para VD (100%) y una pérdida del 12% para IRD. El ΔE de las muestras deshidratadas obtuvo valores entre 14.41±1.34 y 27.70±0.30, donde CD fue la menor y FD la que registró una mayor diferencia. **Conclusiones:** La aplicación de métodos de secado afectaron los parámetros de calidad del repollo morado, aunque, VD y LTVD presentaron los mejores resultados, convirtiéndolos en excelentes alternativas para la obtención de repollo deshidratado alto en biocompuestos, potencialmente beneficiosos para la salud.

Palabras clave: biocompuestos, deshidratación, potencial antioxidante, repollo morado.

P101/S2-P37 FACTORES ASOCIADOS A LAS ACCIONES DE SOSTENIBILIDAD EN RESTAURANTES INSTITUCIONALES DE SAN PABLO- BRASIL

Dra. Camila A Borges¹, Prof. Ana Maria de S. Pinto², Prof. Clara Freiberg³, Prof. Clarissa Cervenka³, Prof. Juruce Borovac³, Prof. Mônica Galisa³, Prof. Rosana Ferreira³, Prof. Silvia Nogueira⁴, Prof. Patricia Jaime¹

¹Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil, ²Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista, Santos, Brasil, ³Centro Universitário São Camilo, São Paulo, Brasil, ⁴Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, São Paulo, Brasil.

Antecedentes y objetivo. Los restaurantes institucionales ocupan un papel importante en la sostenibilidad contribuyendo a la salud humana y del planeta. El objetivo fue explorar la asociación de factores como el tipo de gerencia y otras características del restaurante con las acciones de sostenibilidad. **Métodos.** Es un estudio observacional que recogió datos, mediante auditorías, de los restaurantes institucionales ubicados en la ciudad de San Pablo-Brasil. El proyecto fue aprobado por el Comité de Ética no 29578519.7.0000.5421. Las siguientes variables fueron recogidas: tipo de gerencia (autogerencia o tercerizada), institución donde se ubica el restaurante, adherencia al Programa de Alimentación de los Trabajadores (PAT). Se consideraron las siguientes acciones de sostenibilidad: acciones de manejo de residuos y cuidado del agua, compras institucionales a la agricultura familiar y no presencia de mezclas preelaboradas ultraprocesadas (línea food service) en la preparación de los alimentos. Las diferencias se observaron mediante el test de chi-cuadrado ($p < 0.05$). **Resultados.** Se analizaron 88 restaurantes institucionales, de los cuales 53% eran de autogerencia, 58% sin adhesión al PAT, 55% ubicados en empresas, 18% en hospitales, 13% en espacios públicos, 8% en clubes recreativos, 3% en instituciones filantrópicas, 3% en universidades. Todavía, 58% utilizan alimentos ultraprocesados en la preparación de las comidas, 67% no realiza compras institucionales de la agricultura familiar, 80% realizan procesos de manejo de residuos y cuidado con el agua. Hacían más uso de ultraprocesados tipo food service los restaurantes con autogerencia ($p = 0.001$) y ubicados en empresas o hospitales ($p = 0.01$). Más manejos de residuos y cuidado del agua se dan en restaurantes gestionados por terceros ($p = 0.009$) y en los restaurantes de empresas ($p = 0.001$). No hubo diferencias significativas entre las características del tipo de restaurante y de gerencia y la mayor realización de compras de la agricultura familiar. **Conclusiones.** Los restaurantes con autogerencia promueven menos acciones sostenibles y aquellos restaurantes ubicados dentro de empresas cuidan más del manejo de residuos y agua en comparación con otras instituciones. Todos los restaurantes deben promover una mayor compra institucional de la agricultura familiar contribuyendo a la sostenibilidad económica y social.

Palabras clave: ambiente alimentario organizacional, sostenibilidad, restaurantes.

