# Desarrollo de Nuevos Productos

PRODUCCIÓN DE NANOCRISTALES DE ALMIDÓN DE PLÁTANO POR HIDRÓLISIS ÁCIDA: CARACTERIZACIÓN PARCIAL.

Sánchez De La Concha B.B, Pacheco Vargas G, y Agama Acevedo E

ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO TIPO HELADO A BASE DE SOYA (*Glycine max*) Y AMARANTO (*Amaranthus cruentus*) CON JUGO DE FRUTA ESFERIFICADO

Ibarra Hernández B., Salazar Fuentes A.G., Sosa Yáñez L.C., Esquier Armienta D., Vásquez Casanova J.B., Graciano Verdugo A.Z., Ramírez Olivas R., Otero León C.B., Herrera Carbajal S.

ELABORACIÓN DE GELATINA ENRIQUECIDA CON SUSTITUTO DE LECHE A BASE DE AMARANTO.

López Bermúdez L.S., Medina de la Cruz F.R., Ornelas Romo R., Moreno Icedo J.D., Almirudis Echeverría S.J., Molina Castro J.F., Herrera Carbajal S., Otero León C.B., Canizalez Rodríguez, D.F., Arce Corrales M.E.

Formulación de botanas a base de maíz nixtamalizado y hortalizas

Fernández-Ibarra R.P., Chávez-Rosales, J.A., Chávez-Murillo, C.E.

ANÁLISIS DE GLUCÓSIDOS CIANÓGENOS EN HOJAS DESHIDRATADAS DE *Cnidoscolus chayamansa* (CHAYA): PARA LA ELABORACIÓN DE UN TÉ “WELFARE TEA”.

Morales Alvarado M C, Pérez Mejía M R, Ramírez Cabrera C M, Silva Lona M P, Caudillo Ortega N A

ELABORACIÓN DE SUCEDÁNEO SALUDABLE DE MAYONESA A BASE DE AGUACATE (*Persea americana*) utilizando aislado de proteína de soya (*glycine max*) como emulsificante.

Romero Reyes A., Bustamante Armenta H., Dávila Flores R., Rodríguez Córdova J., Sánchez Nava A., Rouzaud Sandez O., Rodríguez D.F, Otero León C.B. y Sánchez Mariñez R.I.

CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA de NÉCTAR DE GUAYABA ADICIONADO CON HARINA DE AMARANTO Y FIBRA SOLUBLE

Espinosa-Villa, G.I., Calvillo-Muñoz, M., Ramos-Herrera, O.J., Gómez-Ruíz S.E., Chávez-Murillo, C. E.

TOTOPOS A PARTIR DE MAÍZ, YUCA Y HOJA DE CHAYA, UNA ALTERNATIVA PARA MEJORAR LA CALIDAD NUTRITIVA

Durán Mendoza T, Guzmán Ceferino J, de la Cruz Leyva M.C, González de la Cruz J.U, Pérez Sánchez C.C, Hernández Díaz N, Jiménez Vera, R.

BARRA ENERGÉTICA A BASE DE ARROZ (*Oryza sativa*), FORTIFICADO CON AMARANTO (*Amaranthus hypochondriacus*) Y NOPAL (*Opuntia ficus*)

De La Rosa Jacobo M.S, .Jiménez Dávalos N.E., Hernández Oloño J.T., Ruiz Moreno R., Valenzuela Gutiérrez J.L., Graciano Verdugo A. Z., Herrera Carbajal S., Ramírez Olivas R., Sánchez Mariñez R.

OBTENCIÓN DE FIBRA DE MANGO PROVENIENTE DE UNA EMPRESA CONGELADORA

Cerón García, A., Ramírez Morales, J.J., Martínez Soto, G, y Sosa Morales, M.E.

ELABORACIÓN DE UNA BOTANA TIPO FRITURA ADICIONADA CON HABA Y CHAPULÍN

Soria Chico M. Y., Canchola Alvizo M. G., González Martínez D. M., Torres Bravo A. M.

FORMULACIÓN DE UNA SOPA INSTANTÁNEA ADICIONADA CON HARINA DE SOYA, CHAPULÍN Y ACOCIL

Soria Chico M. Y., Aguilar Bárcenas B. I., Berros Tejeda I. H., Santiago Zacarías L. M.

Películas de almidón de papa obtenidas por casting y extrusion reforzadas con montmorillonita de sodio MODIFICADA

González-Soto R. A., Sotelo-Bautista M., Gutiérrez-Meráz, F

COMPOSICIÓN BROMATOLÓGICA Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA CÁSCARA DE TUNA BLANCA DESHIDRATADA (*Opuntia ficus- indica)*

Camacho-Guerrero J.C., Chavarría-Martínez, E., Candelas-Cadillo, M.G., Ramírez-Baca, P., Martínez-Rodríguez, F.J.

EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD DE PIGMENTOS CONTENIDOS EN UNTABLES NATURALES

González-Conzuelo A.M., Orozco-Villafuerte J., Colín-Cruz M.A., Pérez-Alonso C., Carrillo-Navas H., Guadarrama-Lezama A.Y.

DESARROLLO DE UN PRODUCTO TIPO “CHICHARRÓN” A BASE DE TILAPIA (*oreochromis, s.p.*) ELABORADO EN MICROONDAS: ANÁLISIS DE TEXTURA

Pérez Luna Mariel, Montemayor Lara Diego Alfonso, Romo Delgado Estefanía del Rocío, Guerrero García Nara Aurora, Pérez Cabrera Laura Eugenia.

BBAC HARINA PARA HOTCAKES A BASE DE GARBANZO Y VAINAS DE MEZQUITE

Betancourt Suárez, B., Castro Palafox, C., Meléndez Alvarado, A., Torres Zúñiga, B., Abraham Juárez M. R., Sosa Morales, M.E.

pasta de alto valor proteico con una formulación de harina de trigo y harina de lenteja

Caballero Ruíz B.M., Castillo Ortiz C.A., Lázaro Plata E.V., Ortega Trejo M.F., Sosa Morales, M.E.

Diferentes formulaciones y aceptación del pÚblico para el desarrollo de pan con harina de cebada perlada y cerveza jabalí artesanal

Mosqueda Sánchez G. S., Ceballos González V., Olmos Anaya L. M., Sánchez Jiménez S. P., Mares Mares, E.

Extracción de quitosanos a partir de diferentes partes partes del exoesqueleto de langosta de rio *Cherax quadricarinatus*

Romo Zamarrón Karla Fabiola, Pérez Cabrera Laura Eugenia, Ramírez Carrillo Rosa Elena, Díaz Estrada Ariadna Indira.

ELABORACIÓN DE PATTY PARA HAMBURGUESA A BASE DE GARBANZO

Hernández Ramírez, E.C., Ontiveros Sierra, V., Ramírez Martínez, C.P., Razo Franco, M.L., Sosa Morales, M.E.

DETERMINACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE AZÚCARES TOTALES EN JARABES DE SORGO DULCE RB CAÑERO Y UNA VARIEDAD EXPERIMENTAL

Arvizu-Castro D.E., Rodriguez Castillejos G, Montes García N, Alemán Castillo S.J., Soler Martínez A., Montes García N.,Tellez Luis S.

ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTO CÁRNICO TIPO MIXIOTE

Carreño Beltrán Gabriela Carolina, González Ambriz América Fernanda, Martínez Hermosillo María Guadalupe, Gutiérrez López Carlos Isidoro, Guerrero García Nara Aurora

ANÁLISIS DEL EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE “DISCADA ESTILO JALISCO” MEDIANTE UNA EVALUACIÓN SENSORIAL

Martínez Coronel Guillermo, Aguayo Alba Elvis, Hernández Venegas Luis Andrés y Guerrero García Nara Aurora.

TOPOJI, totopos enriqueCidos con amaranto y ajonjoli, sabor chipotle

García Martínez R., Quiroz Ramírez M. G., Rubio Nateras F. I., Sosa Morales, M.E.

ADIción de harina de quinoa en un producto horneado

Aguirre Pantoja, J.,Becerra Alcantar, H., Castro Palafox, C., Delgado Villanueva J.V., León Gómez, O.D., Torres Zúñiga, B., Sosa Morales, M.E., Mares Mares, E., Da Motta Zanella, V.M.

geles de goma de pericarpio de maíz y su posible aplicación como agente texturizante en productos de confitería

Pérez Flores J.G., Acevedo Sandoval O.A., Gómez Aldapa C. A, Castro Rosas J.Carvajal Millán E.

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE UN CEREAL EXTRUDIDO ALTO EN FIBRA HECHO A BASE DE LINAZA Y AMARANTO

Tobias-Espinoza J. L., Amaya-Guerra C. A., Quintero-Ramos A., Pérez-Carrillo E., Báez-González J.G., Núñez-González M. A, Martínez-Bustos F.

elaboración de un JUGO VERDE A BASE DE UNA MEZCLA DE VEGETALES CONGELADOS

Diaz Segoviano M.J., Pérez Becerra L., Abraham Juárez M.R., Martínez Jaime O. A.

FORMULACIÓN de una botana por extrusión con mezcla de harina de plátano y amaranto

Martínez Meza Y., Islas Hernández J.J.,Gutierrez Meraz F., Osorio Díaz P.

elaboración de una barra de trigo con harina de plátano y amaranto

Osorio Díaz P, Islas Hernández J.J,Aguirre Cruz A, Carmona García R.

DESARROLLO DE UN PRODUCTO EN POLVO CON FIBRA DE PLÁTANO VERDE

(*Musa AAA* subgrupo *Cavendish)* Y SEMILLA DE CHAN (*Hyptis suaveolens*)

Hernández-Madrigal J.V., Madrigal-Ambriz L.V., Vázquez-Galindo J., Velázquez-Vázquez, R.V., y Ramos García, E.J.

PrePARACIÓN Y CARaCTERIZACIÓN DE NANOPARTICULAS DE POLI (LACTICO-CO-GLICÓLICO) PARA LA LIBERACIÓN CONTROLADA DE antioxidantes de extractos de *Zea mays* y *Phaseolus vulgaris*, como aditivos alimentarios

Trujillo-Nolasco R.M., Morales Avila E, López-Martínez L.X., Dublán-García O., Gómez Olivan L.M

evaluación de la viabilidad de bacterias ácido lacticas en yogurt procesado mediante diferentes tecnologias de secado.

Castillo S., Sauceda E., García-Alanís K., Alanís-Guzmán G., Baez-González J.