

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

**Nombre Completo:**

Daniela Verónica Escobar Gianni

Nombramiento: Investigador**Institución:** Departamento, Universidad, Dirección.

Latitud, Fundación LATU. Avenida Italia 6201, Montevideo, Uruguay

Contacto: Teléfono: 598 26013724 int 2164. e-mail: descobar@latitud.org.uy**Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:**

Latitud, Fundación LATU. Proyectos Alimentarios. Área productos lácteos

Infraestructura y equipo:

Latitud, la Fundación del LATU para la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), tiene como objetivo brindar soluciones innovadoras al sector productivo a través de la investigación aplicada, ofreciendo herramientas que permitan aumentar su rentabilidad y competitividad. La fundación lidera proyectos enfocados al desarrollo de nuevos productos, optimización de procesos y en inocuidad, desarrollando estrategias de prevención para toda la cadena productiva.

Equipo: Q. F Inés Martínez, Ing. Química Daniela Escobar, Msc y el Lic. Ronny Pelaggio, con amplia trayectoria en inocuidad, y procesos tecnológicos aplicados a la industria láctea. Cuentan con probada experiencia en la articulación entre los distintos actores de la cadena láctea, con el objetivo de generar conocimiento que se traduzca en soluciones de valor.

La Fundación cuenta con 2 plantas piloto de unos 500 m² cada una y laboratorios en un espacio de 300 m², situados en el área técnica del edificio central del LATU. En estos espacios Latitud lleva a cabo la parte práctica de sus proyectos en lo que respecta a escalas laboratorio o piloto

Técnicas de análisis especializadas:

Latitud realiza ensayos enfocados a la investigación: composición leche y productos lácteos, pH, acidez láctica, propiedades de coagulación de leche por equipo optigraph, Análisis de Perfil de textura en queso, y otros ensayos de textura y funcionalidad de productos lácteos, análisis de tamaño de nano partículas, análisis calorimétricos (DSC), color (CIELAB), perfil proteico por electroforesis "lab in chip" y por SDS page, detección de antibióticos por métodos de cribado. Los ensayos microbiológicos, así como las técnicas analíticas instrumentales (HPLC, GC, UPLC/MS-MS) se realizan en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), actuando en coordinación y articulación con los laboratorios correspondientes.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Desarrollo de nuevos productos y efecto de procesamiento en quesos y polvos lácteos
2. Efecto de la calidad de leche de diferentes sistemas productivos en los procesos de elaboración de productos lácteos
3. Inocuidad productos lácteos: impacto de residuos antibióticos y medidas de mitigación

Principales intereses de Investigación:

Mis líneas de investigación son dirigidas al desarrollo y mejora productos y tecnologías de la leche y productos lácteos , enfocando a productos que puedan agregar valor, a la inocuidad de los productos y en busca de tecnologías limpias y procesos sustentables. Trabajo a nivel de toda la cadena láctea con equipos multidisciplinarios e interinstitucionales que permitan una sinergia en un país pequeño donde los recursos son limitados.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Residuos de antibióticos en leche: impacto tecnológico en la elaboración de productos lácteos y soluciones para su mitigación
2. ¿Cuánto cuesta y cuánto paga el control del ambiente productivo en sistemas comerciales de producción de leche? Análisis a lo largo de la cadena de valor
3. Desarrollo de un producto innovador en base láctea

Publicaciones recientes (Hasta 10):

- 1- Effect of ultra-high pressure homogenization combined with beta-cyclodextrin in the development of a cholesterol-reduced whole milk (2020) D. Escobar, Jorcín S , Lema, P. , Olazabal, L , A. Medrano , López-pedemonte, T. Journal of Food Processing and Preservation, v.: 44 11
- 2- Evaluación de la degradación de penicilina en leche mediante el uso de la enzima beta-lactamasa (2020) D. escobar , Rey, F. , , Olazabal, L , E. De Torres , G. Cardozo , V. Lopez. Innotec, v.: 19 p.:10 - 22
- 3- "Effect of the season of the year, the feeding and the productive environment on the content of casein in milk.". (2020) Colzada, E.; Bentancur, O.; Grille, L.; Carro, S.; Escobar, D. ; Pelaggio, R. ; Piedrabuena, L. ; Rampoldi, C. ; Reinares, R.; Chilibroste, P. Agrociencia Uruguay 2021 | Volume 25 | Number 1 | Article 99
- 4- Effect of heat treatments in the degradation of antibiotics in milk. (2020) D. Escobar , Rey, F. , G. Cardozo , Ronny Pelaggio Ettlin , S. Moreno, , Olazabal,L. 2020. American Dairy Science Association® Annual Meeting
- 5- Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso dambo uruguayo. (2014) Escobar, D., Arcia, P. , Pelaggio, R , Urrestarazú, P , Curutchet, A , R. Marquez. INNOTECH, v.: 9 9 , 2014
- 6- Efecto del perfil de caseínas, recuento de células somáticas y composición de la leche en el rendimiento del queso Dambo. (2014) Escobar, D, Pelaggio, R , Grille, L , Colzada, E , Rampoldi, C , Carro, S , Delucchi, I , Viola, N , Nolla, JP , Reinares, R , Chilibroste, P , Piedrabuena, L. INNOTECH, v.: 9 9 , 2014
- 7- Evaluation of hygienic sanitary and composition quality of goat (2013). Grille, L , Carro, S , Escobar, D, Bentancor, L , Borges, A , Cruz, D , Gonzalez, S. INNOTECH, v.: 8 p.:52 - 59, 2013
- 8- Effect of goat milk freezing on oxidative stability, hygienic sanitary and composition quality in a Saanen breed herd (2013) Grille, L , Carro, S , Escobar, D, Fros, C , Cousillas, G , Lazzarini, F , Borges, A , Gonzalez S.

- 9- High-pressure homogenization of raw and pasteurized milk modifies the yield, composition, and texture of queso fresco cheese (2011) Escobar, D, S. Clark , Ganesan V. , L. Repiso , Waller, J , F. Harte. Journal of Dairy Science, v.: 94 3 , p.:1201 - 1210, 2011.
- 10- Aplicación de la enzima transglutaminasa en productos lácteos (2019) D. Escobar , Rodríguez Arzuaga , M., Ronny Pelaggio Ettlin , Rey, F. , P.Arcia. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 104 p.:44 - 47, 2019

Patentes

Vinculación con Empresas

Amplia vinculación con industrias lácteas y queserías artesanales de Uruguay y otros países. Además de vinculación con empresas proveedoras de insumos para la quesería y alimentos en general.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

www.latitud.org.uy

EMPRESA A VINCULAR: