

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Débora Parra Baptista

Nombramiento:

Institución: Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas (DETA/FEA/UNICAMP)

Contacto: +55 19 992110799, deborapb@unicamp.br

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico: Laboratorio de Leche y Derivados

Infraestructura y equipo: Tenemos toda la estructura necesaria para la elaboración y evaluación físico-química, tecnológica, sensorial y microbiológica de quesos (laboratorios y planta piloto). Estructura para la evaluación de proteínas y péptidos (electroforesis en gel y capilar). Tenemos estructura para simulación *in vitro* de la digestión gastrointestinal de queso mediante sistemas estáticos (INFOGEST) y semidinámicos, así como evaluación de perfil peptídico y evaluación de bioactividad *in vitro*.

Técnicas de análisis especializadas: Elaboración de productos lácteos, análisis físico-químicos y microbiológicos, análisis sensorial, seguimiento de la proteólisis en la maduración del queso, electroforesis en gel y capilar, simulación de digestión gastrointestinal, bioactividad *in vitro*, perfil peptídico.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Interacciones de proteínas: estabilidad del sistema, producción de péptidos bioactivos
2. Calidad y seguridad en la cadena de producción de leche y productos lácteos
3. Bioaccesibilidad de péptidos y minerales esenciales en productos lácteos

Principales intereses de Investigación:

1. Sustentabilidad y salud en la cadena productiva de leche y derivados

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Elaboración y maduración del queso
2. Efecto de cultivos adjuntos en el perfil peptídico de los quesos

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

Soy ingeniera en alimentos, con maestría y doctorado en tecnología de alimentos. 8 años de experiencia en proyectos de investigación en tecnología quesera enfocados en evaluación de maduración, cultivos lácticos, perfil peptídico, digestibilidad y actividad bioactiva. Trabajé asesorando a una quesería artesanal para estandarizar procesos y condiciones de maduración.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Teixeira, J. L. P.; Baptista, D. P.; Orlando, E. A.; Gigante, M. L.; Pallone, J. A. Effect of processing on the bioaccessibility of essential minerals in goat and cow milk and dairy products assessed by different static in vitro digestion models, *Food Chemistry*, v. 374, p. 131739, 2022.
2. Baptista, D. P.; Gigante, M. L. Bioactive peptides in ripened cheeses: release during technological processes and resistance to the gastrointestinal tract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v. 101, p. 4010-4017, 2021.
3. Baptista, D. P.; Salgaço, M. K.; Sivieri, K.; Gigante, M. L. Use of static and dynamic in vitro models to simulate Prato cheese gastrointestinal digestion: effect of *Lactobacillus helveticus* LH-B02 addition on peptides bioaccessibility. **LWT – Food Science and Technology**, v. 134, p. 110229, 2020.
4. Cavalheiro, F. G.; Baptista, D. P.; Galli, B. D.; Negrão, F.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. High protein yogurt with addition of *Lactobacillus helveticus*: peptide profile and angiotensin converting enzyme ACE-inhibitory activity. **Food Chemistry**, v. 333, 127482, 2020.
5. Baptista, D. P.; Negrão, F.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. Peptide profile and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of Prato cheese with salt reduction and *Lactobacillus helveticus* as an adjunct culture. **Food Research International**, v. 133, 109190, 2020.
6. Teixeira, J. L. P.; Caramês, E. T. S.; Baptista, D. P.; Gigante, M. L.; Pallone, J. A. L. Vibrational spectroscopy and chemometrics tools for authenticity and improvement the safety control in goat milk. **Food Control**, v. 112, p. 107105, 2020.
7. Galli, B. D.; Baptista, D. P.; Cavalheiro, F. G.; Negrão, F.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. Peptide profile of Camembert-type cheese: Effect of heat treatment and adjunct culture *Lactobacillus rhamnosus* GG. **Food Research International**, v. 123, p. 393-402, 2019.
8. Baptista, D. P.; Galli, B. D.; Cavalheiro, F. G.; Negrão, F.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. *Lactobacillus helveticus* LH-B02 favours the release of bioactive peptide during Prato cheese ripening. **International Dairy Journal**, v. 87, p. 75-83, 2018.
9. Baptista, D. P.; Araújo, F. D. S.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. Reduction of 25% salt in Prato cheese does not affect proteolysis and sensory acceptance. **International Dairy Journal**, v. 75, p. 101-110, 2017.
10. Baptista, D. P.; Araújo, F. D. S.; Eberlin, M. N.; Gigante, M. L. A survey of the peptide profile in Prato cheese as measured by MALDI-MS and Capillary Electrophoresis. **Journal of Food Science**, v. 82, p. 386-393, 2017.

Patentes

Vinculación con Empresas

1. Fazenda Atalaia (quesería artesanal)
2. Danone
3. Chr Hansen

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: