

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Mateus Kawata Salgaço

Nombramiento

Institución: Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”

Contacto

Teléfono: +55 (16)981630790

E-mail: mateus.salgaco@unesp.br

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico: Laboratorio de Microbiología Alimentaria

Infraestructura y equipo: Disponemos de todo lo necesario para realizar análisis microbiológicos y de composición centesimal de los alimentos. También realizamos una evaluación de la microbiota colónica utilizando un modelo dinámico del ecosistema microbiano intestinal humano (SHIME).

Técnicas de análisis especializadas: Evaluación microbiológica, digestibilidad in vitro en modelos dinámicos y estáticos, evaluación del efecto funcional del alimento o ingrediente en la microbiota intestinal humana, evaluación de la producción de ácidos grasos de cadena corta, análisis cromatográfico por cromatógrafo de gases o HPLC, y análisis de la composición centesimal de los alimentos.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. INFLUENCIA DE LOS PROBIÓTICOS EN LA MICROBIOTA ORAL E INTESTINAL DE PERSONAS CON PERIODONTITIS Y MELITUS DIABÉTICO TIPO 2 UTILIZANDO EL MODELO COLÓNICO

Principales intereses de Investigación: Desarrollo de productos lácteos funcionales. Evaluación de productos funcionales sobre el microbiota intestinal.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Desarrollo de productos lácteos funcionales

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

Soy tecnólogo de alimentos, y tuve la oportunidad de trabajar en la graduación con una disciplina centrada en la leche y los derivados, por lo que pude conocer varios aspectos de la leche y los productos, como los quesos y los fermentados. Tengo experiencia en el desarrollo de productos, centrándome en los probióticos y los productos fermentados.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. SALGAÇO, M., et al. Probiotic infant cereal improves childrens gut microbiota: insights using the simulator of human intestinal microbial ecosystem (shime®). FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, v. 143, p. 110292, 2021.
2. RIBEIRO, T. R. M., et al. Human microbiota modulation via QseC sensor kinase mediated in the Escherichia coli O104:H4 outbreak strain infection in microbiome mode. BMC MICROBIOLOGY, v. 21, p. 163, 2021.
3. BAPTISTA, D.P., et al 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. SALGAÇO, M., et al. Relationship between gut microbiota, probiotics, and type 2 diabetes mellitus. APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, v. 1, p. 1-10, 2019.
5. SALGAÇO, M., et al. AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM PIMENTAS CAPSICUM SPP. EM FUNÇÃO DE PROCESSOS TÉRMICOS. REVISTA DA UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE, v. 17, p. 1-8, 2019.

Patentes

Vinculación con Empresas

1. Nestlé

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: