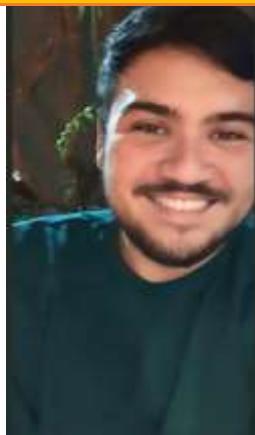


## FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



**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 children's 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: