

## “Efecto del estado estructural de películas a base de gelatina de bovino y salmón en la propiedad antimicrobiana del quitosano”

**Dra. Silvia Matiacevich**

*Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Santiago de Chile*

La gelatina ha ganado gran atención como película comestible por su abundancia y excelentes propiedades funcionales y filmogénicas. El quitosano es un polímero natural que puede ser incorporado dentro de películas comestibles como agente antimicrobiano. Sin embargo, su acción depende de muchos factores físico-químicos y estado estructural de la matriz en la que puede estar presente. El objetivo de esta investigación fue determinar el efecto de la adición de quitosano en las propiedades físicas de películas a base de gelatina de bovino y salmón. Además, evaluar el efecto de su actividad antimicrobiana dado por el estado estructural de la matriz (vítreo o gomoso) a diferentes humedades relativas.

**MARTES 10 MAYO, 13:00 HORAS**



Sala de Conferencias, Tercer Piso, Departamento de Física  
Universidad de Santiago de Chile

