



PATRICIA ZIMET
GELBTRUNK

Dr.

pzimet@fq.edu.uy
<http://www.polotecnologico.fq.edu.uy>

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 02/06/2021
Última actualización: 23/12/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Centro NanoMat- Polo Tecnológico de Pando / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Polo Tecnológico de Pando, Camino Aparicio Saravia s/n. / 91000 / Pando-Canelones, Uruguay

Teléfono: (598) 22922053

Correo electrónico/Sitio Web: pzimet@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2014 - 2019)

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Desarrollo de película comestible biopolimérica con incorporación de nanopartículas bioactivas de potencial aplicación en productos alimentarios.

Tutor/es: Dr. Álvaro Mombrú, Dra. Helena Pardo, Dra. Caterina Rufo

Obtención del título: 2019

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrado, Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / Nanoencapsulación de compuestos bioactivos

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Biopolímeros

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad alimentaria

MAESTRÍA

MSc Biotechnology and Food Engineering (Cum Laude) (2007 - 2009)

Israel Institute of Technology, Israel

Título de la disertación/tesis/defensa: Milk Protein Based Nano-Vehicles for Omega 3-Polyunsaturated Fatty Acids

Tutor/es: Dr. Yoav D. Livney, PhD

Obtención del título: 2009

Financiación:

Israel Institute of Technology, Israel

Palabras Clave: Nutraceuticos DHA beta-lactoglobulina polisacárido aniónico caseínas Nanoencapsulación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Biopolímeros

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanoencapsulación de micronutrientes

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1999 - 2006)

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Industrialización de la harina de soja

Tutor/es: César Michelotti, Carina Oddone

Obtención del título: 2006

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Avances en nanotecnología: ingeniería biomolecular y ciencia coloidal aplicada. Desde la biomedicina a los materiales fotónicos. (01/2016 - 01/2016)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad ORT Uruguay / Universidad ORT Uruguay - Facultad de Ingeniería, Uruguay

Microscopia Raman Confocal Aplicada a la Caracterización de Materiales (01/2015 - 01/2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

36 horas

Research Connect. Writing for Publications (01/2015 - 01/2015)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Productos de glicación avanzada (AGEs) (01/2015 - 01/2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Nanotecnologías aplicadas a la actividad agropecuaria (01/2014 - 01/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / PROCISUR, Uruguay

Soluciones nanotecnológicas en la vectorización y liberación controlada de fármacos (01/2013 - 01/2013)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Análisis de los Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

27 horas

Nanotecnología (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brasil

Explorando a Natureza em Benefício da Síntese Orgânica (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brasil

Técnicas Básicas e Aplicações da Biologia Molecular (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Campinas, Brasil

Biotecnología de Alimentos (01/2003 - 01/2003)

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

INNOVA (2017)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Edible Nanostructures: The Pleasures of chocolate (2009)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Russell Berrie Nanotechnology Institute, Israel

RBNI Fall Symposium (2008)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Russell Berrie Nanotechnology Institute, Israel

RBNI Winter School (2008)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Russell Berrie Nanotechnology Institute, Israel

INNOVA (2007)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Alimentos funcionales (2005)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: LATU, Uruguay, Uruguay

INNOVA (2005)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Nanotecnología (2004)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Universidad Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil

Explorando a Natureza em Benefício da Síntese Orgânica (2004)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Universidad Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil

Técnicas Básicas e Aplicações da Biologia Molecular (2004)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Universidad Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil

V Brazilian meeting on chemistry of food and beverages (2004)

Tipo: Congreso

3eras Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2003)

Tipo: Congreso

Jornada de Actualización en Panificación (2003)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Jornada de Actualización en Panificación (2003)

Tipo: Otro

Idiomas

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Francés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe regular

Hebreo

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe bien

Portugués

Entiende muy bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Nanotecnología /Nano-procesamiento /Nanoencapsulación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Alimentos Funcionales

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas /Química Coloidal /Biopolímeros

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Nanotecnología /Nano-materiales /Micronutrientes

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas /Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica /Biomateriales, nano-biomateriales

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2018 - a la fecha) Trabajo relevante

Asistente ,5 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Materiales compuestos biopoliméricos (05/2014 - a la fecha)

Desarrollo y caracterización de películas y recubrimientos a partir de biopolímeros. Desarrollo y caracterización de nanofibras compuesta utilizando técnica de electrospinning.

3 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Helena PARDO MINETTI , Patricia ZIMET GELBTRUNK

Desarrollo de nanobioconjugados (05/2020 - a la fecha)

Desarrollo de nanoconjugados con actividad antimicrobiana a partir de nanopartículas de plata y nisina.

3 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: ALBORÉS, S. , Helena PARDO MINETTI , Patricia ZIMET GELBTRUNK

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2018 - 10/2019) Trabajo relevante

Coordinador de Articulación Empresarial y de Relacionamiento con el Medio ,25 horas semanales - Taller IPTP- Fundación Latitud, agosto 2018 Lugar: LATU Organizadores: G. Domínguez, R. Marquez, H. Pardo, P. Zimet - Taller de Rotulado Frontal de Alimentos, agosto 2018 Lugar: Parque Científico Tecnológico de Pando. Organizadores: A. Giménez, C. Rufo, P. Zimet - Integrante de Comité Ejecutivo del Centro Tecnológico del Agua - Participación en proyecto "Uso sostenible del agua en la producción en la cuenca de Santa Lucía" de CT Agua/ANDE - Participación en Comisión Asesora de Selección de proyectos de Incubadora Khem (Fac. de Química)
Escalafón: No Docente

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2013 - 06/2018) Trabajo relevante

Asistente ,25 horas semanales
Centro NanoMat, Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/2005 - 12/2005)

Ayudante ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Colaborador (06/2005 - 12/2005)

Colaboradora Honoraria ,20 horas semanales
Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química
Escalafón: No Docente
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Películas biopoliméricas (05/2014 - 07/2019)

El desarrollo de películas y recubrimientos comestibles y biodegradables a partir de biopolímeros se ha convertido en una de las áreas estratégicas dentro del sector de envases alimentarios ya que responde a la problemática del uso de materiales no degradables y no sustentables, visiblemente incrementado debido al notorio crecimiento de la industria de envases alimentarios. La presente propuesta tiene como objetivo el desarrollo de una película comestible con incorporación de nanopartículas (conteniendo un principio bioactivo tal como la nisina) que le otorguen a la película una potencial acción antibacteriana de posible aplicación en alimentos, constituyendo una solución alternativa a problemáticas de inocuidad alimentaria.

25 horas semanales

Facultad de Química, Centro Nanomat- Polo Tecnológico de Pando , Coordinador o Responsable
Equipo: P. ZIMET , Helena PARDO MINETTI

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Biopolímeros

Nanopartículas de nisina con actividad antibacteriana (10/2013 - 06/2018)

Desarrollo de nanopartículas biopoliméricas con incorporación de nisina, antimicrobiano de uso aprobado en alimentos, para preservación de productos cárnicos.

30 horas semanales

Facultad de Química, Centro Nanomat-Polo Tecnológico de Pando , Coordinador o Responsable
Equipo: Patricia ZIMET GELBTRUNK

Nanoliposomación de hierro (05/2013 - 05/2014)

La deficiencia nutricional de hierro sigue presentando altos porcentajes de anemia en los grupos más vulnerables de la población Uruguaya, por lo que la fortificación de productos alimentarios con este mineral puede plantear una forma de combatir esta deficiencia. En este trabajo, se preparan liposomas conteniendo fitoesteroles mediante el método de thin-film hydration, y posteriormente son sometidos a procesos de sonicación y homogenización por alta presión. Los estudios de caracterización del sistema incluyen la determinación del porcentaje de encapsulación (PE) de hierro, tamaño de partícula y movilidad electroforética como indicador de estabilidad.

25 horas semanales

Facultad de Química, Centro Nanomat- Polo Tecnológico de Pando , Integrante del equipo

Equipo: P. ZIMET , Helena PARDO MINETTI , PIREZ, L.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanoencapsulación de micronutrientes

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Síntesis de nanopartículas bioactivas con actividad antibacteriana e incorporación en película comestible biodegradable de potencial aplicación en productos alimentarios (04/2014 - 11/2016)

Proyecto CSIC INI 2013

30 horas semanales

CSIC

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo:

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ISRAEL

Drinka Beverages Ltd.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2009 - 04/2012)

Ingeniera I+D ,45 horas semanales / Dedicación total

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ISRAEL

Israel Institute of Technology

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (03/2007 - 05/2009)

,45 horas semanales / Dedicación total

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Re-assembled casein micelles and casein nanoparticles as nano-vehicles for omega-3 polyunsaturated fatty acids (03/2007 - 05/2009)

El objetivo de este trabajo fue aprovechar las propiedades naturales de autoensamblaje de las caseínas para poder proteger y vectorizar al nutraceutico de relevancia ácido docosahexaenoico (DHA) . Se demostró mediante espectrofluorometría, aparentemente por primera vez, que el DHA se une a las caseínas con una alta afinidad. Se realizaron estudios de caracterización con DLS que mostraron la formación de nanopartículas cuando se incorporó DHA predisoluto en etanol. Se formaron micelas de caseína reensambladas conteniendo DHA mediante el agregado de calcio y fosfato, a 4°C. Las micelas de caseína reensambladas conteniendo DHA presentaron un tamaño de entre 50 y 60 nm, el cual no se vio alterado por el tratamiento térmico aplicado. También se estudió

la formación de nanopartículas de caseína (sin el agregado de calcio y fosfato), que presentaron un tamaño de partícula de 289 nm. Ambos sistemas presentaron un importante efecto protector contra la oxidación del DHA, demostrando una buena estabilidad coloidal así como preservación durante un estudio de vida útil a 4°C. Las nanotecnologías utilizadas pueden ofrecer nuevas alternativas de enriquecimiento de alimentos y bebidas en grandes poblaciones.

45 horas semanales

Lab. of Biopolymers and Food Nanotechnology , Integrante del equipo

Equipo: P. ZIMET , ROSENBERG D. , LIVNEY, Y.D.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanoencapsulación de micronutrientes

Beta-Lactoglobulin and its nano-complexes with pectin as vehicles for omega-3 polyunsaturated fatty acids (03/2007 - 05/2009)

En el presente trabajo se demostró, aparentemente por primera vez, que el ácido docosahexaenoico (DHA) se une de manera espontánea a la molécula de b.Lg. Además, se prepararon nanocomplejos coloidales de b-Lg con DHA estabilizados con pectina de bajo metoxilo. Esto permitió la formación de dispersiones de nanopartículas que podían ser diluidas para formar soluciones transparentes, con una excelente estabilidad coloidal y tamaño de partícula promedio de 100 nm. Por otra parte, la encapsulación con b-Lg y la posterior formación de nanocomplejos con pectina otorgaron una buena protección contra la degradación del DHA durante ensayos de vida útil acelerados. Este estudio presentó una nueva forma de nanoencapsular ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga como el DHA, para el enriquecimiento de bebidas claras ácidas.

45 horas semanales

Lab. of Biopolymers and Food Nanotechnology , Coordinador o Responsable

Equipo: P. ZIMET , LIVNEY, Y.D.

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Biopolímeros

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanoencapsulación de micronutrientes

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2005 - 05/2006)

Analista I ,30 horas semanales

ACTIVIDADES

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Determinación de elementos metálicos por espectrometría atómica en muestras ambientales, alimentos y productos industriales. (11/2005 - 05/2006)

Analista I, Depto. de Espectrometría Atómica

30 horas semanales

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Universidad Estadual de Campinas

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2004 - 12/2004)

Pasante ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de un applet en Java para determinar los parámetros reológicos de un alimento. (09/2004 - 12/2005)

40 horas semanales

Pasante , Lab. de Ingeniería Ecológica e Informática Aplicada

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo:

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 25 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Mi área de investigación se encuentra en la interface de la química, nanotecnología y ciencia de los materiales, y se enfoca en el desarrollo de biomateriales innovadores para ayudar a abordar desafíos sociales clave como la inocuidad alimentaria y el desarrollo global sostenible. Mi principal línea de investigación tiene como objetivo el desarrollo de nuevos biomateriales, con propiedades superiores a las de los materiales tradicionales y capaces de ser modulables según la funcionalidad deseada. Para eso, mi trabajo comprende la formulación, caracterización de materiales y el uso de nanotecnología para la vehiculización y liberación de compuestos bioactivos.

Durante mis estudios de maestría en el Israel Institute of Technology/Technion (Israel), estudié el desarrollo de sistemas de encapsulación para ácido docosahexaenoico (DHA) para el enriquecimiento de alimentos y bebidas. Se estudió la utilización de proteínas lácteas como material encapsulante y se obtuvieron exitosamente tres sistemas de encapsulación, basados en la formación de complejos de hidrocoloides y el uso de homogenización por alta presión, que demostraron una excelente protección al principio activo.

Mi investigación de doctorado se enmarcó en el trabajo del centro NanoMat y del grupo de Inocuidad y Trazabilidad Alimentaria, ambos del Polo Tecnológico de Pando (UdelaR). Dicho trabajo se dividió en dos etapas, la primera basada en el desarrollo de nanopartículas en base a nisina, un péptido antimicrobiano aprobado para uso alimentario, y la segunda en la incorporación de dichas nanopartículas a una película biopolimérica a base de quitosano. Asimismo, en esta última etapa, se estudió la incorporación de nisina de forma directa a biopelículas de quitosano y carboximetil quitosano, un derivado del quitosano. En conclusión, se desarrollaron dos sistemas que presentaron propiedades promisorias para mejorar la vida útil de alimentos, orientados a su aplicación en carne vacuna.

En el marco de mi investigación actual en el centro NanoMat, me encuentro trabajando en la aplicación de técnicas de electrospinning para el desarrollo de nanofibras biopoliméricas con incorporación de sustancias bioactivas de potencial aplicación en sistemas alimentarios. Dicho trabajo comprende la optimización de los parámetros de operación del equipo de electrospinning mediante la aplicación de herramientas de diseño experimental, así como la caracterización físico-química de las fibras obtenidas. Además, me encuentro trabajando en el desarrollo de nanobioconjugados con actividad antimicrobiana, así como en la liposomación de compuestos de origen vegetal.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Physico-chemical and antilisterial properties of nisin-incorporated chitosan/carboxymethyl chitosan films (Completo, 2019) Trabajo relevante

C RUFO, PARDO, H., Villanueva Stark, CASTRO A., MOMBRÚ D., MOMBRÚ A.W., ZIMET P. Carbohydrate Polymers, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01448617

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.05.013>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Optimization and characterization of nisin-loaded alginate-chitosan nanoparticles with antimicrobial activity in lean beef (Completo, 2018)

PARDO, H., RUFO C., MIRABALLES I., BRUGNINI G., FACCIO R., MOMBRÚ A. W., ZIMET P. Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology, v.: 91 p.:107 - 116, 2018

Palabras clave: nanoencapsulation Nisin Response surface methodology Listeria monocytogenes Beef

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad alimentaria

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales /

ISSN: 00236438

DOI: [10.1016/j.lwt.2018.01.015](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.01.015)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Development and Characterization of Vitamin A-Loaded Solid Lipid Nanoparticles for Topical Application (Completo, 2016)

PARDO, H., ZIMET P., MIRABALLES I., MOMBRÚ A., MIRANDA P., ROMERO M., ARGIMÓN M. Journal of the Brazilian Chemical Society, 2016

Palabras clave: solid lipid nanoparticles vitamin A topical delivery

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales /

ISSN: 01035053

DOI: [10.21577/0103-5053.20160276](https://doi.org/10.21577/0103-5053.20160276)

<http://jbcs.sbq.org.br>

Scopus® WEB OF SCIENCE™  

Re-assembled casein micelles and casein nanoparticles as nano-vehicles for w-3 polyunsaturated fatty acids (Completo, 2011)

LIVNEY Y.D., ROSENBERG D., ZIMET P.

Food Hydrocolloids, v.: 25 p.:1270 - 1276, 2011

Palabras clave: DHA omega-3 nanoencapsulation nutraceuticals Casein Casein micelles

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / Biopolímeros

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutracéuticos

Lugar de publicación: Elsevier

ISSN: 0268005X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Beta-lactoglobulin-polysaccharide complexes as nanovehicles for hydrophobic nutraceuticals in non-fat foods and clear beverages (Completo, 2010) Trabajo relevante

LIVNEY Y.D., BARGARUM J., ZIMET P., RON N.

International dairy journal, v.: 20 p.:686 - 693, 2010

Palabras clave: Milk & Whey Protein Polysaccharide Electrostatic interactions Nanoparticles Beverages

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / Biopolímeros

Lugar de publicación: Elsevier

ISSN: 09586946

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Beta-Lactoglobulin and its nano-complexes with pectin as vehicles for w-3 polyunsaturated fatty acids (Completo, 2009) Trabajo relevante

ZIMET P., LIVNEY Y.D.

Food Hydrocolloids, v.: 23 p.:1120 - 1126, 2009

Palabras clave: DHA beta-lactoglobulin omega-3 anionic polysaccharide nanoencapsulation nutraceuticals

Areas de conocimiento:

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Película biopolimérica de quitosano y carboximetil quitosano con actividad antimicrobiana frente a *Listeria monocytogenes* (2019)

Resumen

ZIMET P., MOMBRÚ, A W, Analía Castro, Pablo Miranda, PEREIRA L., Villanueva Stark, Dominique Mombrú, C RUFO, PARDO, H.

Descripción: ENAQUI 6

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Desarrollo de materiales grafénicos dopados activados (2019)

Resumen

Villanueva Stark, M. ROMERO, MOMBRÚ, D., PEREIRA L., Analía Castro, Pablo Miranda, ZIMET P., FACCIO, R., MOMBRÚ, A W, PARDO, H.

Evento: Regional

Descripción: Sólidos 2019, VIII Reunión Nacional, primer encuentro bi-nacional

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Caracterización de inmuno-nanopartículas con potencial utilidad para tratamientos oncológicos (2019)

Resumen

Castro, A., MOMBRÚ, A W, Nora Berois, ZIMET P., Pablo Miranda, Villanueva Stark, PARDO, H., PEREIRA L., Iris Miraballes, MALANGA, A., OSINAGA, E

Descripción: ENAQUI 6

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Desarrollo y caracterización de una formulación implantable de aplicación intravítrea (2019)

Resumen

Pablo Miranda, Villanueva Stark, Ignacio Tártara, MALANGA, A., Santiago Palma, Analía Castro, PEREIRA L., PARDO, H., ZIMET P., MOMBRÚ, A W

Descripción: ENAQUI 6

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Desarrollo de materiales grafénicos dopados activados (2019)

Resumen

Villanueva Stark, M. ROMERO, MOMBRÚ, D., PEREIRA L., Analía Castro, Pablo Miranda, ZIMET P., FACCIO, R., MOMBRÚ, A W, PARDO, H.

Descripción: ENAQUI 6

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Sistema de nanoencapsulación de nisina con actividad listericida en carne vacuna. (2017)

Completo

ZIMET P., MOMBRÚ, A W, FACCIO, R., G. BRUGNINI, PARDO, H., Iris Miraballes, Analía Castro, Pablo Miranda, PEREIRA L., Villanueva Stark, C RUFO

Evento: Internacional
Descripción: INNOVA 2017
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada
Trabajo con MENCIÓN ESPECIAL.

Nanoencapsulación de hierro para su utilización como fortificante en productos lácteos (2013)

Resumen

Lucila Pirez, ZIMET P., Alicia Mollo, Iris Miraballes, C RUFO, MOMBRÚ, A W, PARDO, H.

Evento: Regional
Descripción: II Congreso Interdisciplinario de Nanotecnología y Biomateriales
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013

Nanoencapsulación de hierro para su utilización como fortificante en productos lácteos (2013)

Resumen

PIREZ, L., ZIMET P., MOLLO A., MIRABALLES I., RUFO C., MOMBRÚ A., PARDO, H.

Evento: Regional
Descripción: II Congreso Interdisciplinario de Nanotecnología y Biomateriales
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013
Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Whey protein promises nano-encapsulation of omega-3 (2009)

foodnavigator.com

Revista

ZIMET P., LIVNEY, Y.D.

Medio de divulgación: Internet
<http://www.foodnavigator.com/Science-Nutrition/Whey-protein-promises-nano-encapsulation-of-omega-3>

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Consultoría técnica a la empresa Molinos San José para el desarrollo de un producto encapsulado para aplicaciones en panificados (2018)

Consultoría

PARDO, H., ZIMET P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Evaluación Proyecto PICT18 - FONCYT (2019 / 2019)

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Candidato a Investigador, Sistema Nacional de Investigación (2014)

(Nacional)
ANII

Cum Laude, Masters of Science in Biotechnology and Food Engineering (2009)

(Internacional)
Technion, Israel Institute of Technology

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI 6) (2019)

Encuentro
Película biopolimérica de quitosano y carboximetil quitosano con actividad antimicrobiana frente a *Listeria monocytogenes*
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Quinto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 5) (2017)

Encuentro
Extrusión en caliente: sistemas biopoliméricos biodegradables para la liberación controlada de fármacos
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Quinto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 5) (2017)

Encuentro
Hacia la piel sintética: caracterización física y biológica de una matriz biopolimérica de colágeno
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Quinto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 5) (2017)

Encuentro
Preparación y caracterización de una nanoemulsión de aceite de canola conteniendo trans-resveratrol
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Quinto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 5) (2017)

Encuentro
Formulación, síntesis y caracterización de dos nanosistemas de entrega de docetaxel para el mejoramiento de tratamientos oncológicos
Uruguay
Tipo de participación: Poster

INNOVA (2017)

Simposio
Sistema de nanoencapsulación de nisina con actividad listericida en carne vacuna
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LATU
Trabajo con MENCIÓN ESPECIAL.

INNOVA (2017)

Simposio
Sistema de nanoencapsulación de nisina con actividad listericida en carne vacuna
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LATU

INNOVA (2017)

Simposio

Incorporación de nanopartículas de nisina a película comestible biodegradable de potencial aplicación en productos alimentarios

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2017)

Encuentro

Optimización y caracterización de nanopartículas de alginato-quitosano conteniendo nisina con actividad antilistericida en carne vacuna magra

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2017)

Encuentro

Preparación y evaluación de película bionanocompuesta a base de quitosano y nanopartículas de nisina

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2015)

Encuentro

Síntesis de nanopartículas de alginato y quitosano con actividad antibacteriana

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2015)

Encuentro

Síntesis y caracterización de nanopartículas de quitosano y tripolifosfato de sodio

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2015)

Encuentro

Desarrollo y evaluación in vitro e in vivo de una matriz biopolimérica de colágeno conteniendo nanopartículas de quitosano con L-ácido ascórbico para el tratamiento de heridas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nanotecnologías aplicadas a la actividad agropecuaria (2014)

Otra

Nanoencapsulación de DHA, un ácido graso poliinsaturado omega 3

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: PROCISUR-INIA-UdelaR

Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2013)

Encuentro

Nanoencapsulación de hierro para su utilización como fortificante en productos lácteos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

RBNI Winter School (2008)

Simposio

Beta Lactoglobulin/Pectin Electrostatic Complexes as Nano-vehicles for Omega-3 Fatty Acids

Israel

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Russell Berrie Nanotechnology Institute

RBNI Fall symposium (2008)

Simposio
 Beta Lactoglobulin and its Nano-Complexes with Pectin as Vehicles for Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids
 Israel
 Tipo de participación: Poster
 Nombre de la institución promotora: Russell Berrie Nanotechnology Institute

INNOVA (2007)

Simposio
 Beta Lactoglobulin as a Nano-vehicle for Omega-3 Fatty Acids
 Uruguay
 Tipo de participación: Poster

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Preparación y caracterización de una nanoemulsión de aceite de canola conteniendo trans-resveratrol (2017)

Candidato: Pablo Manfredi
 Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
 FERRARI M. , ZIMET P.
 Licenciatura en Biotecnología / Sector Educación Superior/Privado / Universidad ORT Uruguay / Universidad ORT Uruguay - Facultad de Ingeniería / Uruguay
 País: Uruguay
 Idioma: Español

Ensayos in vitro y in vivo para evaluación de las partículas lipídicas sólidas con aceite esencial de Lippia alba en el control de cepas de Penicillium digitatum resistentes a imazalil (2014)

Candidato: María Fátima Rodríguez
 Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
 PÉREZ E. , ZIMET P.
 Licenciatura en Biotecnología / Sector Educación Superior/Privado / Universidad ORT Uruguay / Universidad ORT Uruguay - Facultad de Ingeniería / Uruguay
 País: Uruguay
 Idioma: Español

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	15
Artículos publicados en revistas científicas	6
Completo	6
Trabajos en eventos	8
Textos en periódicos	1
Revistas	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	1
Trabajos técnicos	1
EVALUACIONES	1
Evaluación de proyectos	1