



Becas colaboración curso 2015/2016

Fecha: 18 Junio 2015

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2015/33/00008

Responsable

García Pérez, José Vicente

E-mail

jogarpe4@tal.upv.es

Ext.

79376

Responsable

Benedito Fort, José Javier

E-mail

jjbenedi@tal.upv.es

Ext

79147

Título proyecto

Desarrollo de nuevas tecnologías para la evaluación y corrección de texturas defectuosas en jamón curado

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La reducción de sal implica un aumento de la incidencia de jamones con problemas de texturas pastosas, que dificultan el loncheado y promueven una mayor adhesividad entre lonchas. La textura es uno de los principales atributos de calidad del jamón, por lo que la pastosidad y la adhesividad de las lonchas influyen negativamente en la calidad percibida por parte del consumidor. Se pretende evaluar el desarrollo de nuevas tecnologías que permitan la caracterización de la intensidad del defecto de manera no destructiva y el desarrollo de nuevas estrategias para corregir el defecto en el producto terminado

Actividades a realizar por el alumno

- Medidas instrumentales de textura.
- Puesta a punto de metodologías para la caracterización de los defectos mediante ultrasonidos de señal.
- Desarrollo de tratamientos térmicos moderados en agua y aire de jamón defectuoso.
- Análisis de composición: agua, sal, grasa y proteína.
- Análisis de resultados experimentales.
- Elaboración de informes y trabajos de difusión de los resultados

Horario

A convenir en función de su horario