



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: 2015/33/00013

Responsable

Martín Esparza, M^a Eugenia

E-mail

eesparza@tal.upv.es

Ext.

79834

Responsable

Albors Sorolla, Ana María

E-mail

aalbors@tal.upv.es

Ext

73675

Título proyecto

Desarrollo y caracterización físico-química, nutricional y sensorial de formulaciones de pasta alimenticia y/o galletas con incorporación de harinas de diferente origen vegetal

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

En el presente estudio se pretende diseñar y optimizar formulaciones de pasta fresca y galletas, incorporando harinas de diferente origen vegetal con el fin de obtener un producto enriquecido en fibra dietética, mejor perfil lipídico y con características físico-químicas y sensoriales aceptables.

Actividades a realizar por el alumno

1. Diseñar formulaciones de pasta/galletas con categoría de alimento ¿fuente de fibra¿ y/o ¿ricas en fibra¿.
2. Estudiar la influencia de la sustitución parcial de harina o sémola de trigo por otras harinas, y el empleo de aceites vegetales y edulcorantes (en el caso de las galletas), en las propiedades físico-químicas y en los atributos de calidad más característicos de la pasta/galletas, en base a un diseño experimental previo.
2. Análisis nutricional y sensorial de las formulaciones optimizadas.

Horario

Horario flexible a concretar con el alumno en función de su disponibilidad.