



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: 2015/33/00014

Responsable

Fernández Segovia, Isabel

E-mail

isferse1@tal.upv.es

Ext.

73664

Responsable

Fuentes López, Ana

E-mail

anfuelo@upvnet.upv.es

Ext

Título proyecto

Efecto del uso de bolsas permeables al vapor de agua durante el proceso de ahumado en la calidad de pescado ahumado

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El objetivo del trabajo es estudiar la influencia de la utilización de bolsas permeables al vapor de agua (WP) durante el proceso de ahumado de pescado, sobre la calidad del producto obtenido. La finalidad del estudio es preservar el pescado durante el proceso de ahumado envasándolo en bolsas WP y evaluar si el producto obtenido tiene una adecuada calidad físico-química, microbiológica y sensorial. La materia prima empleada será salmón y el proceso se llevará a cabo en un ahumador tradicional. Se optimizarán las condiciones del proceso de ahumado y se harán análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales para evaluar la calidad y aceptación del producto.

Actividades a realizar por el alumno

El alumno trabajará en colaboración con un grupo de investigadores. Las tareas previstas son:

- Actualización de bibliografía y legislación relacionada con el tema objeto de estudio.
- Colaboración en la optimización del proceso de ahumado.
- Participación en los ensayos analíticos físico-químicos (textura, color, NBV-T, pH, índice de TBA) y microbiológicos (recuentos de mesófilos y enterobacterias)
- Participación en el diseño del análisis sensorial y en la realización de las catas.
- Colaboración en el tratamiento de datos e interpretación de resultados.

Horario

Horario flexible adaptado a las necesidades docentes del alumno, con una media de 3h/día.