



Becas colaboración curso 2016/2017

Fecha: 28 Junio 2016

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2016/33/00005

Responsable

González Martínez, María Consuelo

E-mail

cgonza@tal.upv.es

Ext.

73656

Responsable

Chiralt Boix, M^a Amparo

E-mail

dchiralt@tal.upv.es

Ext

88951

Título proyecto

DESARROLLO DE PRODUCTOS FERMENTADOS DERIVADOS DE LA FRUTOS SECOS/CEREALES

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El objetivo general es desarrollar productos fermentados (tipo yogur 100% vegetal) derivados de frutos secos o cereales. Este tipo de producto podría ser una alternativa para los consumidores que toleran mal la leche o que rechacen su consumo por otros motivos. Para ello se plantean como objetivos específicos, en primer lugar diseño las formulaciones objeto de estudio y desarrollo del producto. En segundo lugar, se realizaran diferentes análisis fisicoquímicos y sensoriales para determinar las características de calidad de los mismos durante su almacenamiento en refrigeración.

Actividades a realizar por el alumno

• Diseñar las formulaciones mediante la incorporación de diferentes proporciones de fruto seco/cereal:agua, espesantes, azúcares y fermentos lácticos.

• Evaluación de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de las formulaciones a lo largo del almacenamiento en refrigeración

• Analizar la calidad global de los productos para seleccionar la formulación optima.

Horario

A convenir con el alumno según sus disponibilidad horaria