



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: 2016/33/00004

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

CONTROL DE PODREDUMBRES Y CALIDAD POSCOSECHA DE UVA DE MESA TRATADA CON RECUBRIMIENTOS NATURALES

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El objetivo general es encontrar alternativas al uso de fungicidas de síntesis para el control de la podredumbre y conservación de la calidad poscosecha de los limones. Para ello se plantean como objetivos específicos, en primer lugar evaluar la capacidad antifúngica de recubrimientos preparados a base de componentes comestibles a los que se les incorporan fungicidas naturales extraídos de plantas. En segundo lugar, se va a analizar la influencia que la aplicación de estos recubrimientos tiene en los principales aspectos de calidad del fruto durante su almacenamiento.

Actividades a realizar por el alumno

• Diseñar formulaciones estables y formadoras de recubrimiento (FFR) utilizando diferentes matrices comestibles como soporte para la incorporación de los conservantes naturales.

• Evaluar la capacidad antifúngica de las FFR tanto en ensayos in vitro como in vivo.

• Analizar la influencia de las FFR sobre la calidad global de los frutos en diferentes condiciones de almacenamiento.

Horario

A convenir con el alumno según sus disponibilidad horaria