



Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2017/33/00002

Responsable

Hernando Hernando, M^a Isabel

E-mail

mihernan@tal.upv.es

Ext.

77363

Responsable

Quiles Chuliá, M^a Desamparados

E-mail

mquichu@tal.upv.es

Ext

79966

Título proyecto

Reformulación de alimentos mediante la incorporación de compuestos bioactivos extraídos a partir de frutas del bosque por metodologías no térmicas. Estructura, digestibilidad in vitro y percepción sensorial.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se extraerán los polifenoles del residuo seco que queda después de la extracción del zumo de las frutas del bosque mediante la aplicación de tecnologías no térmicas, como los ultrasonidos (US) y las altas presiones hidrostáticas (APH) con el fin de preservar su funcionalidad como compuestos bioactivos. Se estudiarán las características estructurales y sensoriales de diferentes alimentos reformulados mediante la incorporación de los polifenoles. Se realizarán estudios de digestión in vitro para evaluar la influencia de la digestión en las propiedades funcionales de los compuestos bioactivos del alimento.

Actividades a realizar por el alumno

1. Diseño de experimentos.
2. Extracción de polifenoles a partir del residuo seco procedente del proceso de obtención del zumo de las frutas del bosque mediante la aplicación de US y APH.
3. Elaboración de diferentes alimentos mediante la incorporación de polifenoles extraídos del residuo seco de las frutas del bosque.
4. Estudio de la interacción de los distintos componentes del alimento mediante Microscopía Óptica (LM) y Microscopía Electrónica de Barrido de Emisión de Campo (FESEM) y Microscopía Láser Confocal de Barrido (CLSM).
5. Influencia del proceso de digestibilidad in vitro sobre las propiedades funcionales de los alimentos.
6. Evaluación sensorial de los alimentos diseñados.
7. Interpretación de resultados y redacción de informes.

Horario



Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

A convenir con el alumno