



## Becas colaboración curso 2019/2020

Fecha: 07 Junio 2019

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2019/33/00007**

#### **Responsable**

Talens Oliag, Pau

#### **E-mail**

pautalens@tal.upv.es

#### **Ext.**

79836

#### **Responsable**

Grau Meló, Raúl

#### **E-mail**

rgraume@tal.upv.es

#### **Ext**

73621

#### **Título proyecto**

Nuevos alimentos con textura modificada para personas mayores y/o con problemas de deglución

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

Alimentos con textura modificada (ATM), es un término que se refiere a alimentos con texturas suaves y/o tamaño de partícula reducido, así como líquidos espesados destinados al segmento de mercado de personas mayores con disfunciones alimentarias. Proteínas, polisacáridos y lípidos son los componentes básicos para el diseño de la mayoría de los ATM. Se pueden diseñar a través de procesos convencionales que permite preservar el color y el sabor de los alimentos ajustando su textura suave en diferentes grados, utilizando técnicas para producir partículas de biopolímeros y microgeles, y aplicando nuevas tecnologías de estructuración emergentes.

#### **Actividades a realizar por el alumno**

Desarrollar productos alimentarios para personas mayores y/o personas con problemas de deglución y disfunciones masticatorias, mediante el uso de polisacáridos como agentes espesantes y/o proteínas como material estructural.

Caracterizar de los productos desarrollados: ensayos reológicos, propiedades físico-químicas y determinación de su composición nutricional.

Evaluar el efecto que tiene la presencia de diferentes hidrocoloides y las sinergias entre ellos.

Abordar el estudio del uso de proteínas de origen vegetal como sustitución parcial a las proteínas animales

#### **Horario**

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria.