



Becas colaboración curso 2020/2021

Fecha: 19 Junio 2020

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2020/33/00008

Responsable

García Pérez, José Vicente

E-mail

jogarpe4@tal.upv.es

Ext.

79376

Responsable

Benedito Fort, José Javier

E-mail

jjbenedi@tal.upv.es

Ext

79147

Título proyecto

Mejora de la pasteurización de leche materna mediante tecnologías no térmicas

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

En los Bancos de leche materna, el tratamiento térmico de pasteurización se realiza previamente al uso de la leche para la eliminación de microorganismos patógenos y otros microorganismos alterantes. Sin embargo, la pasteurización conlleva una eliminación de compuestos de alto valor nutricional, tales como ácidos grasos, vitaminas, hormonas, amino ácidos y factores de crecimiento. Por lo tanto, es necesaria la búsqueda de nuevas tecnologías que eviten o minimicen el impacto en la calidad de la leche asegurando su estabilidad microbiológica. Así, se evaluarán diferentes tecnologías no térmicas, como los ultrasonidos de potencia, los campos eléctricos de alta (PEF) y modera intensidad (MEF) y los fluidos supercríticos, en el tratamiento de leche materna.

Actividades a realizar por el alumno

- Pasteurización convencional de leche materna
- Tratamientos mediante PEF y MEF
- Tratamiento mediante ultrasonidos de potencia
- Tratamiento mediante fluidos supercríticos
- Tratamientos combinados
- Análisis microbiológico y bioquímico de la leche cruda y tratada
- Análisis de resultados
- Realización de informes

Horario

A convenir en función de su horario