



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: 2020/33/00012

Responsable

Moraga Ballesteros, Gemma

E-mail

gemmobal@tal.upv.es

Ext.

73654

Título proyecto

DISEÑO DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRITIVO CON INGREDIENTES OBTENIDOS A PARTIR DEL DESTRÍO POSTCOSECHA DE CAQUI.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El cultivo de caqui 'Rojo Brillante', ha sufrido una gran expansión en los últimos años. Su producción está asociada con una larga cantidad de pérdidas postcosecha que en gran medida se corresponden con la producción de caqui que no cumple con las exigencias de comercialización para mantener el nombre de la Denominación de Origen. Por tanto, el desarrollo de productos que permitan su recuperación es de gran interés. Otro de los inconvenientes de esta variedad de caqui, es su alto grado de astringencia. Por ello existen diferentes técnicas, como tratamientos anaeróbicos (cámaras de CO₂), para la eliminación de la astringencia, provocando la insolubilización de los taninos, manteniendo sus propiedades y firmeza, sin dañar el producto. Esto también supone un coste extra a la hora de su comercialización. Por tanto, el objetivo del presente trabajo es explorar el uso de diferentes tratamientos de secado que permitan obtener ingredientes con alto contenido en compuestos bioactivos, a partir de caqui astringente procedente de destrío. Se utilizarán los ingredientes obtenidos en el diseño de nuevos alimentos de alto valor nutritivo.

Se analizará el efecto de la deshidratación en las propiedades físicas, así como la elaboración de catas sensoriales para determinar la aceptabilidad de los productos por parte del consumidor. Se evaluará el efecto de estos tratamientos sobre la extractabilidad y estabilidad de los principales compuestos bioactivos y se evaluará la digestibilidad in vitro de dichos ingredientes y la vida útil de los mismos.

Actividades a realizar por el alumno

- Diseño de experimentos.
- Tratamientos de secado (lío-filización y aire caliente).
- Diseño de alimentos.
- Estudios microestructurales.
- Estudios fisicoquímicos.
- Estudios de digestibilidad in vitro.
- Estudios de vida útil.
- Análisis sensorial.
- Interpretación de resultados y redacción de informes.

Horario

A convenir con el alumno