



## 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: 2020/33/00002**

#### **Responsable**

Barat Baviera, José Manuel

#### **E-mail**

jmbarat@tal.upv.es

#### **Ext.**

73651

#### **Título proyecto**

Desarrollo de nuevos antimicrobianos para su uso en productos alimentarios

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

El empleo de aditivos con función antimicrobiana es común en la industria alimentaria. Sin embargo, la tendencia de consumo actual presiona a las empresas a desarrollar productos sin aditivos. Por esta razón hay un gran interés en la búsqueda de sustancias conservantes de origen natural, que no reciban la consideración de aditivos. En este sentido el proyecto consiste en la búsqueda de antimicrobianos basados en sustancias naturales pero sin que tengan los inconvenientes asociados a los fuertes olores generalmente asociados a este tipo de sustancias.

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

El alumno se integrará en un grupo de investigación y su tarea consistirá en evaluar la actividad antimicrobiana de algunas de las sustancias que se están desarrollando en el proyecto. Para ello se evaluará la dosis mínima inhibitoria frente a distintos tipos de microorganismos, y se comparará con los antimicrobianos de referencia. Junto con este trabajo realizará tareas comunes en el laboratorio.

#### **Horario**

El horario será flexible en función de la carga lectiva del alumno, pudiendo concentrar las horas de trabajo en periodos concretos, de forma que se pueda compatibilizar el trabajo de colaboración con los estudios.