



Becas colaboración curso 2021/2022

Fecha: 28 Mayo 2021

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2021/33/00001

Responsable

Chiralt Boix, M^a Amparo

E-mail

dchiralt@tal.upv.es

Ext.

88951

Responsable

González Martínez, María Consuelo

E-mail

cgonza@tal.upv.es

Ext

73656

Título proyecto

Hacia envases más sostenibles para la conservación de alimentos: Uso de residuos agroindustriales para la obtención de films biodegradables activos.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Debido a la gran problemática medioambiental que generan los plásticos convencionales, se necesita avanzar en el desarrollo de envases sostenibles y que permitan alargar la vida útil de los alimentos. Por ello, este trabajo consiste en el desarrollo de materiales biodegradables mediante la combinación de diferentes polímeros biodegradables y materiales celulósicos y fenólicos procedentes de residuos agroalimentarios. El material celulósico servirá de relleno y modulará las propiedades mecánicas y los compuestos fenólicos de los residuos, aportarán actividad antioxidante y/o antimicrobiana. Se analizarán las propiedades funcionales de los materiales para el envasado, así como su capacidad de liberación de los compuestos activos, y su capacidad antimicrobiana y/o antioxidante. Además se realizarán aplicaciones en alimentos para verificar su eficacia.

Actividades a realizar por el alumno

Revisión bibliográfica sobre el tema
Diseño de las formulaciones y preparación de los films
Caracterización de su propiedades mecánicas de barrera
Caracterización de la cinética de liberación de los activos
Análisis de su capacidad antimicrobiana y/o antioxidante.
Estudio de vida útil de alimentos con los envases desarrollados.

Horario

Según disponibilidad horaria de acuerdo a su horario de clases.