



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: 2021/33/00005

Responsable

Moraga Ballesteros, Gemma

E-mail

gemmba1@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. Otro de los inconvenientes de esta variedad de caqui, es su alto grado de astringencia. 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 desarrollo de productos que permitan el aprovechamiento de los destríos generados, sin la necesidad de aplicar el proceso previo de desastringencia, es de gran interés.

El objetivo del presente trabajo es diseñar nuevos alimentos empleando ingredientes obtenidos a partir de caqui astringente procedente de su destrío postcosecha, con alto contenido en compuestos bioactivos. Se evaluará cómo afecta la adición de caqui en las propiedades físicas (color y textura) y microestructurales de los productos desarrollados. Se llevará a cabo un análisis sensorial para determinar la aceptabilidad de los productos por parte del consumidor. Además, se analizará la capacidad antioxidante, el contenido en compuestos bioactivos (polifenoles y carotenoides) y su digestibilidad in vitro en las distintas matrices estudiadas.

Actividades a realizar por el alumno

- Diseño de experimentos.
- Tratamientos de secado.
- Diseño de alimentos.
- Estudios microestructurales.
- Estudios fisicoquímicos.
- Estudios de digestibilidad in vitro.
- Análisis sensorial.
- Interpretación de resultados y redacción de informes.

Horario

A convenir con el alumno