



## Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

### Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2022/33/00006**

#### Responsable

Pagán Moreno, M<sup>a</sup> Jesús

#### E-mail

jpagan@tal.upv.es

#### Ext.

73621

#### Responsable

García Segovia, Purificación

#### E-mail

pugarse@tal.upv.es

#### Ext

79694

#### Título proyecto

ThinkinGood: Diseño de productos pescado saludables y sostenibles

#### Valoración proyecto

4

#### Descripción proyecto

Se trata de desarrollar de nuevos productos transformados, a partir de especies acuícolas de alto valor comercial (camarón y dorada), acordes a las necesidades y exigencias de los consumidores (determinadas mediante el Design Thinking), utilizando compuestos naturales para alargar su vida útil (antioxidante y bioconservantes) y nuevas tecnologías para mejorar su efectividad (microencapsulación e impregnación a vacío), partiendo de materia prima seleccionada en función de sus características de calidad y tecnofuncionales sumii.

Se analizarán las características fisicoquímicas, la estabilidad microbiológica y las propiedades nutricionales de los productos, así como la aceptabilidad de estos por parte de los consumidores mediante nuevas técnicas de análisis sensorial.

#### Actividades a realizar por el alumno

Aplicación del design thinking como herramienta para el diseño de nuevos productos transformados. Caracterización química, fisicoquímica, microbiológica, nutricional y sensorial de los productos seleccionados mediante DT.

Incorporación de antioxidantes y bioconservantes mediante nuevas tecnologías (impregnación a vacío y microencapsulación) a los productos.

Análisis de la vida útil mediante la utilización de la microbiología predictiva

Utilización de nuevas técnicas sensoriales como herramientas para el análisis de la aceptación de nuevos productos por parte del consumidor

Elaboración de resultados.



## Becas colaboración curso 2022/2023

*Fecha: 01 Junio 2022*

### **Localización de la actividad (Campus)**

Laboratorio 0.1 del edificio 8E escalera F piso 0 de la Ciudad Politécnica de la Innovación. Campus de Vera

### **Horario**

A acordar con la persona seleccionada