



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: 2022/33/00002

Responsable

Martínez Navarrete, Nuria

E-mail

nmartin@tal.upv.es

Ext.

73655

Responsable

Camacho Vidal, M^a Mar

E-mail

mdmcamvi@tal.upv.es

Ext

79831

Título proyecto

Uso del coproducto del zumo de naranja como ingrediente para la formulación de diferentes alimentos.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La industria citrícola genera un gran volumen de residuos ricos en agua, carbohidratos (fibra dietética y azúcares), proteínas, minerales, aceites esenciales y otros compuestos bioactivos como vitaminas, flavonoides y carotenoides, de gran interés por sus beneficios para la salud. Su valorización como ingrediente alimentario permitiría identificarlo como coproducto y contribuir al 100 % a los modelos de economía circular de la industria agroalimentaria, garantizando la protección del medio ambiente, fomentando el desarrollo económico y, al mismo tiempo, contribuyendo a una alimentación sostenible y saludable. Para asegurar el éxito del coproducto como ingrediente natural, el equipo de investigación que propone esta beca de colaboración tiene optimizado su procesado para ofrecerlo como un producto en polvo estable, del que se conoce todas sus propiedades nutricionales, físicas y tecnofuncionales.

Actividades a realizar por el alumno

Como tarea para el alumno se propone ensayar la aplicación del coproducto del zumo de naranja en polvo en alimentos tipo mantequilla, mermelada, helado o pan.

Se analizarán los compuestos bioactivos que el coproducto aporta al alimento: fibra, compuestos fenólicos y carotenoides mayoritarios, vitamina C, además de la actividad antioxidante. Se harán estudios de liberación gastrointestinal de los compuestos bioactivos (digestibilidad in vitro), controles microbiológicos y un análisis sensorial para conocer el grado de aceptación de los productos en base a su apariencia, color, olor, sabor, consistencia y agrado general.

Localización de la actividad (Campus)

Campus de Vera



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

Horario

Se pactará con el interesado teniendo en cuenta su disponibilidad y las necesidades de las tareas programadas. En cualquier caso, la dedicación se ajustará a lo establecido en la convocatoria y respetando una jornada laboral entre las 8 h y las 20 h.