



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: 2022/33/00010

Responsable

García Pérez, José Vicente

E-mail

jogarpe4@tal.upv.es

Ext.

79376

Responsable

Benedito Fort, José Javier

E-mail

jjbenedi@tal.upv.es

Ext

79147

Título proyecto

Uso de nuevas tecnologías para la mejora de la obtención de proteínas vegetales

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La sociedad actual demanda la búsqueda de nuevas fuentes de proteína alternativas a las de origen animal. Las leguminosas, como el altramuз, lenteja, garbanzo, etc..., constituyen una fuente rica de proteínas de alto valor añadido. El proceso de obtención más común de aislados proteicos de alta calidad conlleva diferentes etapas, tales como la eliminación de factores anti-nutricionales (ANF) y anti-tecnológicos (ATF), la solubilización alcalina, la precipitación isoeléctrica y finalmente la deshidratación o extrusión. El proceso puede considerarse como de elevado coste, considerando tanto el consumo energético como de solventes. El presente trabajo pretende explorar el uso de tecnologías ultrasónicas y eléctricas (PEF-Pulsos eléctricos de alto voltaje y MEF. Campos eléctricos de intensidad moderada) para la mejora del proceso. En concreto, se evaluará el uso de estas tecnologías en el proceso de eliminación de ANF y ATF y en la solubilización alcalina, con el objetivo de acelerar los procesos y reducir el uso de solventes.

Actividades a realizar por el alumno

- Análisis bibliográfico
- Realización de tratamientos ultrasónicos en harina de altramuз.
- Realización de tratamientos PEF y MEF en harina de altramuз.
- Aplicación tratamientos combinados PEF-US y MEF-US
- Análisis de resultados experimentales.
- Elaboración de informes y trabajos de difusión de los resultados

Localización de la actividad (Campus)

Departamento de Tecnología de Alimentos (Edificio 3F) - Campus de Vera



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

Horario

A convenir en función de su horario