



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: 2022/33/00008

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext.

79836

Título proyecto

Mejoras sostenibles en el procesado de legumbres para aumentar sus propiedades nutritivas y bioactivas

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Las legumbres son una de las fuentes más importantes de proteína vegetal, no solo por su calidad nutricional, sino también por sus ventajas a nivel medioambiental. Sin embargo, son portadoras de importantes cantidades de compuestos que dificultan la digestión y absorción de los nutrientes, llamados comúnmente antinutrientes, los cuales pueden ser de naturaleza proteica como las lectinas y los inhibidores de las proteasas, o de naturaleza no proteica, como los alcaloides, el ácido fítico, los compuestos fenólicos, las saponinas y los α -galactósidos. Las distintas formas de procesado, como el descascarillado, el remojo, la fermentación o los tratamientos térmicos, entre otros, pueden reducir a niveles bajos o incluso eliminar dichos antinutrientes.

Actividades a realizar por el alumno

Desarrollar mejoras sostenibles en el procesado de legumbres con el fin de obtener un producto final perfeccionado respecto a sus propiedades nutritivas y bioactivas, lo que potenciaría su uso como ingrediente para mejorar las características tecnológicas de otros alimentos.

Localización de la actividad (Campus)

Campus de Vera (Valencia)

Horario

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria