



Becas colaboración curso 2023/2024

Fecha: 29 Mayo 2023

Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2023/33/00011

Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

Ext.

79967

Responsable

Ortolá Ortolá, M^a Dolores

E-mail

mdortola@tal.upv.es

Ext

73645

Título proyecto

ESTUDIO DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DEL ACEITE DE MORINGA

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La moringa es un cultivo de rápido crecimiento que se desarrolla incluso en ambientes hostiles y suelos pobres, siendo muy resistente a la sequía. Las diversas partes de la moringa tienen numerosos usos. De las semillas, se obtiene aceite rico en ácido palmítico, ácido esteárico, ácido behénico y de ácido oleico. Además, tiene una elevada composición de antioxidantes y es muy resistente a la rancidez. Se utiliza tanto en alimentación como en cosmética. Por ello, el objetivo de esta propuesta es que el estudiante analice diferentes propiedades del aceite de la moringa, centrándose especialmente en el perfil de sus ácidos grasos.

Actividades a realizar por el alumno

- Extracción de aceite de semilla de moringa
- Caracterización del perfil de ácidos grasos del aceite
- Cuantificación del contenido proteico de la torta obtenida después de la extracción de aceite
- Medida de peróxidos y capacidad antioxidante del aceite
- Análisis de las propiedades ópticas del aceite
- Evaluación sensorial del aceite

Localización de la actividad (Campus)

Vera

Horario

A convenir