



## Becas colaboración curso 2015/2016

Fecha: 18 Junio 2015

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2015/33/00012**

#### **Responsable**

Bon Corbín, José

#### **E-mail**

jbon@tal.upv.es

#### **Ext.**

79133

#### **Responsable**

García Pérez, José Vicente

#### **E-mail**

jogarpe4@tal.upv.es

#### **Ext**

79376

#### **Título proyecto**

Secado de vegetales asistido con ultrasonidos: eficacia del campo acústico.

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

La aplicación de ultrasonidos en el secado convencional de alimentos permite disminuir el tiempo y/o la temperatura del aire de secado mejorando consecuentemente la calidad del producto final. La eficacia de la asistencia ultrasónica depende de las condiciones de operación, de la potencia aplicada y de la posición del alimento dentro del campo acústico. En el trabajo propuesto se pretende analizar la distribución del campo acústico en el secadero y la influencia de la colocación del producto a secar dentro de ese campo.

#### **Actividades a realizar por el alumno**

Estudio previo del secado convencional de vegetales: condiciones de operación.

Estudio previo de la aplicación de ultrasonidos en el secado convencional.

Conocimiento del funcionamiento del secadero disponible.

Realización de experiencias de secado de un vegetal previamente seleccionado a condiciones de operación fijadas (temperatura y velocidad del aire, potencia de ultrasonidos), y variación de la colocación del producto en el secadero.

Análisis y justificación de los resultados obtenidos.

#### **Horario**

A acordar con el alumno