



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: 2015/33/00006

Responsable

Hernando Hernando, M^a Isabel

E-mail

mihernan@tal.upv.es

Ext.

77363

Responsable

Quiles Chuliá, M^a Desamparados

E-mail

mquichu@tal.upv.es

Ext

79966

Título proyecto

Digestión in vitro de emulsiones para la elaboración de alimentos bajos en grasa: aspectos químicos y estructurales

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se estudiará la estructura de emulsiones formuladas con diferentes tipos de estabilizante y contenido graso y sometidas a un proceso de digestión in vitro. Se analizarán las interacciones entre los diferentes componentes químicos y el efecto de los procesos de digestión en dichas interacciones.

Actividades a realizar por el alumno

1. Diseño de experimentos
2. Elaboración de la emulsión con diferentes estabilizantes y con distinto contenido graso.
3. Análisis de la estructura de los alimentos recién elaborados mediante el uso de Microscopía Óptica (LM)/Microscopía Electrónica (TEM)
4. Análisis de la estructura y estabilidad de las emulsiones tras su digestión in vitro mediante el uso de Microscopía Óptica (LM)/Microscopía Electrónica (TEM)
5. Estudio de la lipólisis y peroxidación lipídica después de la digestión in vitro (valoración/ espectrofotometría)
6. Interpretación de resultados y redacción de informes

Horario

A convenir con el alumno