



## 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: 2015/33/00018**

#### **Responsable**

Martínez Navarrete, Nuria

#### **E-mail**

nmartin@tal.upv.es

#### **Ext.**

73655

#### **Responsable**

Moraga Ballesteros, Gemma

#### **E-mail**

gemmoba1@tal.upv.es

#### **Ext**

73654

#### **Título proyecto**

DESARROLLO DE SNACKS DE FRUTA EXTRUSIONADOS

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

Los productos extrusionados representan una de las áreas más estimulantes de la industria alimentaria, tanto por sus procesos de innovación técnica como por el persistente crecimiento de su popularidad dentro de los consumidores, especialmente en niños.

Aún queda mucho por hacer en términos de producción de snacks con un beneficio para la salud. Las posibles opciones incluyen la adición de ingredientes tales como frutas y verduras o la fortificación por ejemplo, con vitaminas o con ácidos grasos omega.

Una ventaja importante de la cocción por extrusión es la capacidad para producir una amplia gama de productos, con tiempos mínimos de procesado, empleando materias primas de bajo coste.

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

- Preparación de diferentes formulaciones empleando fruta, harina de trigo, almidón de maíz, almidón de patata y leche en polvo para mejorar el perfil nutricional de snacks extrusionados.
- Establecimiento de las condiciones óptimas del proceso (composición, tasa de alimentación, humedad y temperatura del proceso) para asegurar una alta calidad del producto de fruta extrusionado.
- Análisis de los snacks obtenidos: sensorial, propiedades mecánicas y perfil nutricional (grasa, azúcares, fibra soluble e insoluble, vitaminas, minerales, y actividad antioxidante).

#### **Horario**

A coordinar con el alumno.