



## 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: 2015/33/00010**

#### **Responsable**

Talens Oliag, Pau

#### **E-mail**

pautalens@tal.upv.es

#### **Ext.**

79836

#### **Título proyecto**

Identificación de alimentos adulterados mediante espectroscopia de infrarrojo

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

Se pretende aplicar la tecnología de espectroscopia de infrarrojo para la detección de productos adulterados. Se trata de una técnica analítica con alta precisión en sus resultados, la muestra por analizar requiere a menudo de una mínima preparación, es un análisis muy rápido (entre 20 y 90 s), es un método no destructivo y, además, es una técnica amigable con el medio ambiente, ya que no utiliza solventes contaminantes en su medición.

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

Adulterar un alimento de manera controlada, analizando con distintas técnicas dicha adulteración. Aplicar la tecnología de infrarrojo cercano para ver si detecta la adulteración y cuáles son sus límites de detección

#### **Horario**

El número de horas a dedicar por el alumno será el marcado en la convocatoria. Para la distribución de horas semanales se llegará a un acuerdo con el alumno en función de sus actividades docentes