



Becas colaboración curso 2016/2017

Fecha: 28 Junio 2016

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2016/33/00017

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext.

79836

Título proyecto

Nuevas técnicas rápidas y no destructivas para la identificación de adulteraciones alimentarias

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se pretende aplicar técnicas 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 destructivas y de referencia dicha adulteración.

Aplicar la tecnología de espectroscopia infrarroja 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.