



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: 2016/33/00015

Responsable

García Pérez, José Vicente

E-mail

jogarpe4@tal.upv.es

Ext.

79376

Responsable

Benedito Fort, José Javier

E-mail

jjbenedi@tal.upv.es

Ext

79147

Título proyecto

Ecografía en jamón curado para la caracterización de texturas defectuosas

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La reducción de sal implica un aumento de la incidencia de jamones con problemas de texturas pastosas, que dificultan el loncheado y promueven una mayor adhesividad entre lonchas. La textura es uno de los principales atributos de calidad del jamón, por lo que la pastosidad y la adhesividad de las lonchas influyen negativamente en la calidad percibida por parte del consumidor. Se pretende evaluar el desarrollo de nuevas tecnologías ultrasónicas (ecografías) que permitan la caracterización de la intensidad del defecto de manera no destructiva

Actividades a realizar por el alumno

- Medidas instrumentales de textura.
- Puesta a punto de metodologías para la caracterización de los defectos mediante ultrasonidos de señal en modo pulso eco y transmisión-recepción.
- Análisis de composición: agua, sal, grasa y proteína.
- Análisis de resultados experimentales.
- Elaboración de informes y trabajos de difusión de los resultados

Horario

A convenir en función de su horario