



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: 2016/33/00006

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

Reformulación de alimentos mediante la incorporación de fibra. Estructura, digestibilidad in vitro y percepción sensorial.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se llevará a cabo la caracterización microestructural de diferentes fibras. Se estudiarán las características estructurales y sensoriales de diferentes alimentos reformulados con fibras. La fibra reemplazará una parte de la grasa, harina ó azúcar del alimento original. Se realizarán estudios de digestión in vitro para evaluar la influencia que tiene el reemplazo de fibra sobre la digestibilidad de los diferentes componentes del alimento.

Actividades a realizar por el alumno

1. Diseño de experimentos
2. Elaboración de diferentes alimentos con distintos tipos de fibra como sustituto de la grasa/harina/azúcar del alimento original.
3. Estudio de la interacción de los distintos componentes del alimento mediante Microscopía Óptica (LM) y Microscopía Electrónica de Barrido de Emisión de Campo (FESEM).
4. Análisis de la estructura de los alimentos tras su digestión in vitro mediante el uso de Microscopía Óptica (LM)/Microscopía Electrónica (SEM)
5. Estudio de la digestibilidad in vitro de los distintos constituyentes del alimento.
6. Interpretación de resultados y redacción de informes

Horario

A convenir con el alumno