



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: 2016/33/00012

Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

Ext.

79967

Responsable

Ortolá Ortolá, M^a Dolores

E-mail

mdortola@tal.upv.es

Ext

73645

Título proyecto

INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE CHÍA EN PRODUCTOS DE BOLLERÍA EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El sector de la bollería tanto artesanal como industrial se está adaptando para cubrir la demanda de productos más saludables. En esta línea, la reducción de la cantidad de grasa así como la mejora del perfil lipídico de productos como las magdalenas ofrece alternativas a los productos tradicionales que pueden tener una buena acogida entre los consumidores. Las semillas de chía se caracterizan por ser ricas en proteínas y ácidos grasos poliinsaturados, por mejorar el tránsito intestinal, así como disminuir los niveles de la glucosa y de colesterol en la sangre. Además, su aporte calórico es aproximadamente la mitad del de las grasas utilizadas habitualmente en bollería...Por ello, el objetivo del proyecto se centra en la reformulación de productos de bollería tipo magdalenas modificando el tipo de grasas para obtener un producto con mejores propiedades nutricionales. Para corroborar la viabilidad de la sustitución total o parcial de la grasa por chía en distintos formatos (semilla, harina o aceite) se realizarán análisis de las propiedades ópticas, mecánicas y sensoriales, así como del rendimiento sobre las magdalenas.

Actividades a realizar por el alumno

- Elaboración de las magdalenas con diferentes formulaciones reemplazando la grasa por distintos formatos de chía
- Análisis de las propiedades ópticas, mecánicas y sensoriales
- Búsqueda bibliográfica

Horario

A convenir