



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: 2016/33/00008

Responsable

Martín Esparza, M^a Eugenia

E-mail

eesparza@tal.upv.es

Ext.

79834

Responsable

Albors Sorolla, Ana María

E-mail

aalbors@tal.upv.es

Ext

73675

Título proyecto

Propiedades físico-químicas, nutricionales y sensoriales de pasta alimenticia a base de harina de chufa, salvado y otras harinas de origen vegetal.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

En el presente estudio se pretende diseñar y optimizar formulaciones de pasta fresca y/o seca incorporando harina de chufa, salvado de trigo u otras harinas de origen vegetal con el fin de obtener un producto enriquecido en fibra dietética y con características físico-químicas y sensoriales aceptables.

Actividades a realizar por el alumno

1. Revisión bibliográfica del estado actual del desarrollo de pastas enriquecidas.
2. Diseñar formulaciones de pasta con categoría de alimento ¿fuente de fibra¿.
3. Estudiar la influencia de la sustitución parcial de otros componentes en las propiedades físicoquímicas y en los atributos de calidad más característicos de la pasta, en base a un diseño experimental previo.
4. Análisis sensorial de las formulaciones desarrolladas.

Horario

Horario flexible a concretar con el alumno en función de su disponibilidad.