



Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2017/33/00005

Responsable

Barat Baviera, José Manuel

E-mail

jmbarat@tal.upv.es

Ext.

73651

Responsable

Fernández Segovia, Isabel

E-mail

isferse1@tal.upv.es

Ext

73664

Título proyecto

Desarrollo de sistema de esterilización de agua y alimentos líquidos mediante filtración a través de partículas de sílice funcionalizadas con compuestos bioactivos naturales.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

En este trabajo se propone el desarrollo de un sistema de esterilización en frío de alimentos líquidos como alternativa al tratamiento térmico tradicional. El objetivo de este trabajo es el desarrollo de un sistema de esterilización mediante la filtración a través de partículas de sílice amorfa de distinto tamaño funcionalizadas con distintos compuestos bioactivos de aceites esenciales. Para ello, se prepararán las partículas con los compuestos bioactivos inmovilizados en su superficie y se evaluará su actividad antimicrobiana frente a agua y alimentos líquidos como cerveza, vino, zumos de frutas, leche, etc.

Actividades a realizar por el alumno

Síntesis y caracterización de las partículas funcionalizadas, realización de ensayos para evaluar la actividad esterilizante de las partículas funcionalizadas frente a agua y diversos alimentos líquidos, tratamiento de datos, y elaboración de informe de resultados.

Horario

Horario flexible adaptado a las necesidades docentes del alumno, con una media de 3 h/día.