



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: 2017/33/00003

Responsable

Quiles Chuliá, M^a Desamparados

E-mail

mquichu@tal.upv.es

Ext.

79966

Responsable

Hernando Hernando, M^a Isabel

E-mail

mihernan@tal.upv.es

Ext

77363

Título proyecto

Diseño de alimentos para el control del peso mediante la incorporación de nuevas emulsiones de baja digestibilidad. Estructura, aceptación/percepción sensorial y digestibilidad in vitro.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se pretende diseñar nuevos alimentos bajos en grasa mediante la sustitución de ésta por emulsiones de menor contenido graso o por emulsiones de baja digestibilidad lipídica. A partir del estudio, en los alimentos y emulsiones, de las propiedades texturales, de estabilidad físico-química, sensoriales, de digestibilidad y microestructurales se pretende investigar si la sustitución de la grasa original de los alimentos por nuevas emulsiones y la presencia de determinados ingredientes y sus interacciones con el resto de componentes del alimento influyen en la estructura del alimento y en la digestibilidad de los diferentes componentes del alimento.

Actividades a realizar por el alumno

1. Diseño de experimentos
2. Elaboración de las emulsiones con diferentes estabilizantes y con distinto contenido graso.
3. Diseño/elaboración de alimentos bajos en grasa para el control del peso.
3. Análisis de la estructura de los alimentos y emulsiones mediante el uso de Microscopía Óptica (LM)/Microscopía Láser Confocal de Barrido (CLSM).
4. Estudio de la lipólisis y peroxidación lipídica después de la digestión in vitro (valoración/espectrofotometría).
6. Interpretación de resultados y redacción de informes

Horario

A convenir con el alumno