



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: 2017/33/00014

Responsable

Ortolá Ortolá, M^a Dolores

E-mail

mdortola@tal.upv.es

Ext.

73645

Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

Ext

79967

Título proyecto

Estudio de la potencialidad de la fibra de caqui como ingrediente funcional en magdalenas y galletas.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Dado que el consumo de fibra está asociado con la prevención y tratamiento de ciertas enfermedades entre las que se puede citar el estreñimiento (mejora del tránsito intestinal), cáncer de colon, enfermedades coronarias (disminución del colesterol) y diabetes, se pretende estudiar la reformulación de magdalenas y galletas reemplazando parte de la harina de trigo por fibra de caqui. Se ha elegido la fibra de esta fruta porque en la Comunidad Valenciana hay un aumento considerable de su producción gracias a las técnicas de eliminación de la astringencia y se prevé que en un futuro se comercialice no sólo en fresco sino también en formato tipo zumo o conserva. La industrialización de esta fruta, generará subproductos que podrían ser reutilizados por su alto contenido en fibra con alto valor nutricional.

Actividades a realizar por el alumno

Extracción de la fibra de caqui

-Caracterización de los productos reformulados analizando las propiedades calorimétricas y reológicas de la masa, las propiedades ópticas y mecánicas de los productos terminados y su aceptación sensorial.

Horario

A convenir