



Becas colaboración curso 2020/2021

Fecha: 19 Junio 2020

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2020/33/00003

Responsable

Quiles Chuliá, M. 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

Desarrollo de nuevas formulaciones de alimentos mediante la sustitución de grasas plásticas por oleogeles de perfil lipídico saludable.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La oleogelificación se concibe como una alternativa para dotar a los aceites de estructura y reducir el contenido de grasas saturadas en la alimentación. Los oleogeles son sistemas formados por un aceite líquido que actúa como fase continua inmovilizado en una red de moléculas capaces de gelificar. Así pues, mediante la oleogelificación es posible obtener a partir de aceites líquidos sistemas de alta plasticidad, con propiedades texturizantes, características reológicas y propiedades organolépticas y estabilizantes similares a las de las grasas plásticas.

El objetivo que se persigue es desarrollar alimentos mediante la sustitución de las grasas plásticas empleadas de forma habitual en la formulación de alimentos por oleogeles elaborados con aceites vegetales, con un perfil lipídico saludable, y celulosas hidrofílicas como agente estructurante.

Actividades a realizar por el alumno

Desarrollar diferentes alimentos (cremas, pasta laminada, etc.) mediante la incorporación en la formulación de oleogeles, con un perfil lipídico saludable y óptimas propiedades fisicoquímicas, como sustitutos de las grasas plásticas empleadas habitualmente y optimizar las condiciones de procesamiento y las propiedades sensoriales.

Horario

A convenir por el alumno