



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: 2020/33/00014

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

EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE MORINGA EN PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

En los últimos años, la incorporación de distintas partes de la moringa en la reformulación de productos o como complemento nutracéutico en cápsulas está creciendo significativamente debido a sus propiedades medicinales, sus usos cosméticos y su uso tanto en alimentación humana como forrajera. Además, es un cultivo con escasas necesidades culturales y se adapta muy bien climatologías con pocos recursos hídricos. En este sentido, en la Comunidad Valenciana hay un reciente interés por apostar por la producción de moringa. Por ello, el objetivo de esta propuesta va dirigido a estudiar la potencialidad de distintas variedades de moringa cultivadas en varias parcelas de esta región con el fin de caracterizar sus propiedades tecnológicas, composicionales y de aceptación sensorial en función de cómo afectan cuando se incorporan en distintos productos de bollería.

Actividades a realizar por el alumno

- Secado de hojas de moringa
- Incorporación de las hojas de moringa en diferentes matrices de bollería
- Determinación de contenido en vitamina C y antioxidantes
- Análisis de los cambios en las propiedades mecánicas, ópticas y sensoriales

Horario

A convenir