



## Becas colaboración curso 2021/2022

Fecha: 28 Mayo 2021

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2021/33/00011**

#### **Responsable**

Castelló Gómez, María Luisa

#### **E-mail**

mcasgo@upvnet.upv.es

#### **Ext.**

79967

#### **Responsable**

Ortolá Ortolá, M<sup>a</sup> Dolores

#### **E-mail**

mdortola@tal.upv.es

#### **Ext**

73645

#### **Título proyecto**

MANEJO IV GAMA DE HOJAS DE MORINGA

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

La moringa es un cultivo del que se pueden consumir distintas partes (hojas, flores, raíces, vainas, semillas, etc...). Sus requerimientos en campo son muy reducidos, se adapta muy bien a los efectos del cambio climático y su rendimiento es muy alto. Sus hojas y sus vainas son muy ricas en proteínas de alta calidad, por lo que sirve de fuente nutritiva en zonas en vías de desarrollo. Sin embargo, es un producto desconocido en países desarrollados, aunque su introducción podría contribuir a mejorar la dieta y, en consecuencia, la salud de su población. En la región mediterránea, se pueden llegar a realizar entre 4 y 5 cortes de hojas en una campaña que suele abarcar de junio a octubre. Su aspecto es muy similar al de los canónigos, pero con un perfil nutricional mucho mejor por su alto contenido en vitamina C y proteína. Por ello, el objetivo del trabajo, enmarcado en esta beca de colaboración, estaría centrado en caracterizar composicionalmente (contenido en vitamina C, proteínas, aminoácidos y antioxidantes) físicoquímicamente (color y textura), en términos de envasado (controlando la composición del espacio de cabeza y la vida útil) y sensorialmente hojas de moringa fresca procesadas para su consumo en IV gama.

#### **Actividades a realizar por el alumno**

Realizar los siguientes análisis a las hojas de moringa:

- Análisis de vitamina C por cromatografía
- Determinar el contenido en proteínas por el método Kjeldahl
- Análisis de aminoácidos por cromatografía
- Determinación de distintos antioxidantes por espectrofotometría
- Medida de la composición gaseosa del espacio de cabeza de los envases con hojas de moringa
- Análisis de las propiedades ópticas y mecánicas



## Becas colaboración curso 2021/2022

*Fecha: 28 Mayo 2021*

- Vida útil
- Aceptación sensorial

### **Horario**

A convenir