



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2022/33/00011

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

ENSILADO DEL RESIDUO DEL DESHOJADO DE MORINGA

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La moringa es un cultivo originario de la India que se cultiva con alto rendimiento en regiones con climas cálidos. Es muy apreciada, especialmente por sus hojas y vainas que son muy ricas en proteínas y antioxidantes. Con el fin de contribuir al aprovechamiento del material vegetal que genera (en zonas como la Comunidad Valenciana puede llegar a podarse 3-4 veces al año), se plantea la posibilidad de elaborar un ensilado de los residuos procedentes del deshojado para alimentación animal.

Actividades a realizar por el alumno

- Someter a distintas condiciones de fermentación láctica los residuos del deshojado de moringa controlando el pH, la humedad y la Temperatura
- Determinaciones analíticas del ensilado: contenido proteico y microbiológico

Localización de la actividad (Campus)

Parcela experimental de la UPV (Camino de Vera s/n) y laboratorio 1.04 del IIAD, edificio 8E (cubo morado), acceso F, planta 1. Ciudad Politécnica de la Innovación. Universitat Politècnica de València.

Horario

A convenir