



## Becas colaboración curso 2023/2024

Fecha: 29 Mayo 2023

### Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2023/33/00007**

**Responsable**

Talens Oliag, Pau

**E-mail**

pautalens@tal.upv.es

**Ext.**

79836

**Título proyecto**

Mejoras sostenibles en el procesado de legumbres para aumentar sus propiedades nutritivas y bioactivas

**Valoración proyecto**

4

**Descripción proyecto**

Las legumbres son una de las fuentes más importantes de proteína vegetal, no solo por su calidad nutricional, sino también por sus ventajas a nivel medioambiental. Sin embargo, son portadoras de importantes cantidades de compuestos que dificultan la digestión y absorción de los nutrientes, llamados comúnmente antinutrientes, los cuales pueden ser de naturaleza proteica como las lectinas y los inhibidores de las proteasas, o de naturaleza no proteica, como los alcaloides, el ácido fítico, los compuestos fenólicos, las saponinas y los  $\alpha$ -galactósidos. Las distintas formas de procesado, como el descascarillado, el remojo, la fermentación o los tratamientos térmicos, entre otros, pueden reducir a niveles bajos o incluso eliminar dichos antinutrientes.

**Actividades a realizar por el alumno**

Desarrollar mejoras sostenibles en el procesado de legumbres con el fin de obtener un producto final perfeccionado respecto a sus propiedades nutritivas y bioactivas, lo que potenciaría su uso como ingrediente para mejorar las características tecnológicas de otros alimentos.

**Localización de la actividad (Campus)**

Vera

**Horario**

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria