



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: 2023/33/00008

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext.

79836

Título proyecto

Desarrollo sostenible de harinas mejoradas de frijol negro a partir de subproductos de piña

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Las actividades a realizar se engloban dentro de un proyecto de Cooperación con la región de las altas montañas del estado de Veracruz, México. Se trata de una región productora de frijol negro, donde el cultivo de piña presenta gran importancia. El desarrollo de las harinas mejoradas permitirá revalorizar la producción de frijol negro, asociada hasta el momento a producciones familiares de autoconsumo, y aprovechar los subproductos de la piña, dándoles un mayor valor comercial y disminuyendo su impacto ambiental

Actividades a realizar por el alumno

Obtención de un producto basado en harina de frijol negro con propiedades nutritivas mejoradas, que presentará una mayor digestibilidad, biodisponibilidad de hierro, y menor contenido en antinutrientes, mediante el empleo de enzimas obtenidos de forma sostenible a partir de residuos agroindustriales de la piña.

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