

PRESENTACIÓN/PRESENTATION

El grupo CUINA de la Universidad Politécnica de Valencia desarrolla su investigación en el ámbito de la Tecnología de Alimentos tratando de resolver problemas del sector alimentario relacionados con el procesado y conservación de alimentos. Desde un análisis fundamental de los aspectos implicados pretendemos contribuir dando respuesta a la demanda actual del consumidor de disponer de productos seguros y de alta calidad no sólo sensorial y nutricional sino también funcional.

CUINA research team, from the Polytechnic University of Valencia develops research in the area of Food Technology trying to solve problems of the food industry related with food processing and preservation. From a fundamental analysis of the involved aspects, we intend to answer the current consumer demand for safe products with a high sensory, nutritional and functional quality.

INVESTIGADORES/RESEARCHERS

Investigadores/ Researchers:

- Nuria Martínez Navarrete (CU)
- José Manuel Barat (CU)
- Javier Martínez Monzó (TU)
- María del Mar Camacho Vidal (CU)
- María Jesús Pagán Moreno (TU)
- Pau Talens Oliag (CU)
- Purificación García Segovia (TU)
- Isabel Fernández Segovia (TU)
- Raúl Grau Meló (TU)
- Eva García Martínez (TU)
- Ana Fuentes López (TU)

Ayudantes de Investigación/*Fellow and assistant researchers*:

Marta Igual Ramo

Edgar Pérez Esteve

Andrea Bernardos Bau

CONTACTO/CONTACT

Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria (CUINA)

Departamento de Tecnología de Alimentos

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

Universitat Politècnica de València

Camino de Vera s/n 46022 Valencia (Spain)

E-mail: cuina@upvnet.upv.es

Cómo llegar <http://www.upv.es/otros/como-llegar-upv/index-es.html>

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN/RESEARCH LINES

Las líneas de investigación más importantes que aborda el grupo son las siguientes:

- Desarrollo de productos de fruta seguros y de alta calidad y valor funcional
- Desarrollo de platos preparados de alta calidad organoléptica y funcional
- Cocción en condiciones de vacío continuo
- Ciencia y cocina
- Herramientas basadas en las TIC para la mejora del estado nutricional de poblaciones
- Nuevas tecnologías de conservación: bioconservación
- Seguridad alimentaria: aseguramiento en nuevos productos y procesos, optimización de los procesos tradicionales.

- Desarrollo de nuevas técnicas no destructivas de análisis de alimentos y control de proceso
 - Desarrollo y mejora de técnicas de salado-desalado de productos cárnicos y de la pesca
 - Desarrollo de sistemas de liberación controlada de sustancias activas en alimentos
 - Deshidratación de alimentos
 - Desarrollo y aplicación de recubrimientos comestibles.
-

The most important research lines covered by the group are:

- Development of fruit products of high sensory, nutritional and functional quality.
- Design of dishes using new techniques, new ingredients or modifying and/or adapting procedures.
- Vacuum cooking
- Science and cuisine
- Development of ICT based tools, to obtain data on nutritional epidemiology.
- News preservation technologies: biopreservation.
- Food safety.
- Development of new non-destructive techniques for the food analysis and the process control.
- Development and optimization of salting processes.
- Use of HPP to enhance the extractability of bioactive compounds.
- Food drying.
- Development and application of edible coatings..