

**Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)**

Nombre Sanjuán Pellicer, María Nieves

**Condiciones de la práctica**

Entidad Dpto. de Tecnología de Alimentos (DTEA)  
Bolsa (€/mes) 1000  
Dedicación (horas) 8  
Duración (meses) 1  
Nº prácticas 1  
Posibilidad de ampliar Si

**Titulación o titulaciones**

2212 - Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

**Descripción de la práctica**

Proyecto Formativo

Objetivo: desarrollar y caracterizar un dulce de caqui a partir de fruta de destrío. Determinar la influencia de la materia prima (caqui astringente/no astringente) y tratamiento térmico (50 y 100°C) en el contenido en taninos solubles (responsables de la astringencia) y las características fisicoquímicas del producto. Se estudiará la evolución del pH, humedad, brix, actividad del agua, color y viscosidad durante su almacenamiento refrigerado.

Comentarios