

### Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre Sanjuán Pellicer, María Nieves

### Condiciones de la práctica

Entidad Dpto. de Tecnología de Alimentos (DTEA)

Bolsa (€/mes) 500

Dedicación (horas) 200

Duración (meses) 3

Nº prácticas 1

Posibilidad de ampliar Si

### Titulación o titulaciones

2212 - Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

2213 - Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria

2231 - Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

### Descripción de la práctica

#### Proyecto Formativo

Objetivo: desarrollar un dulce de caqui a partir de destrío. Determinar la influencia de la materia prima (caqui astringente/no astringente) y tratamiento térmico (50, 70 y 100°C) en el contenido en taninos solubles (astringencia) y las características fisicoquímicas del producto. Se realizará análisis sensorial y se estudiará la evolución del pH, humedad, brix, actividad del agua, color y viscosidad durante su almacenamiento refrigerado.

#### Comentarios