



## Becas colaboración curso 2021/2022

Fecha: 28 Mayo 2021

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2021/33/00010**

#### Responsable

Ortolá Ortolá, M<sup>a</sup> Dolores

#### E-mail

mdortola@tal.upv.es

#### Ext.

73645

#### Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

#### E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

#### Ext

79967

#### Título proyecto

ANÁLISIS COMPOSICIONAL, FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL DE VAINAS DE MORINGA FRESCAS Y TRATADAS TÉRMICAMENTE

#### Valoración proyecto

4

#### Descripción proyecto

La moringa es un cultivo del que se pueden consumir distintas partes (hojas, flores, raíces, vainas, semillas, etc...). Sus requerimientos en campo son muy reducidos, se adapta muy bien a los efectos del cambio climático y su rendimiento es muy alto. Sus hojas y sus vainas son muy ricas en proteínas de alta calidad, por lo que sirve de fuente nutritiva en zonas en vías de desarrollo. Sin embargo, es un producto desconocido en países desarrollados, aunque su introducción podría contribuir a mejorar la dieta y en consecuencia, la salud de su población. Por ello, el objetivo del trabajo, enmarcado en esta beca de colaboración, estaría centrado en caracterizar composicionalmente (contenido en proteínas, aminoácidos y antioxidantes) fisicoquímicamente (color y textura) y sensorialmente vainas de moringa fresca y tratadas térmicamente.

#### Actividades a realizar por el alumno

Realizar los siguientes análisis/tratamientos a las vainas de moringa:

- Determinar el contenido en proteínas por el método Kjeldahl
- Análisis de aminoácidos por cromatografía
- Determinación de distintos antioxidantes por espectrofotometría
- Aplicación de distintos tratamientos térmicos
- Análisis de las propiedades ópticas y mecánicas
- Aceptación sensorial

#### Horario

A convenir