



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2022/33/00004

Responsable

Grau Meló, Raúl

E-mail

rgraume@tal.upv.es

Ext.

73621

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext

79836

Título proyecto

Nuevos alimentos con textura modificada para personas con problemas de deglución

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Alimentos con textura modificada (ATM), es un término que se refiere a alimentos con texturas suaves y/o tamaño de partícula reducido, así como líquidos espesados destinados al segmento de mercado de personas con disfunciones alimentarias. Proteínas, polisacáridos y lípidos son los componentes básicos para el diseño de la mayoría de los ATM de origen líquido. Se pueden diseñar a través de procesos convencionales que permite preservar el color y el sabor de los alimentos ajustando su textura suave en diferentes grados, utilizando técnicas para producir partículas de biopolímeros y microgeles, y aplicando nuevas tecnologías de estructuración emergentes. Para la obtención de ATM con origen sólido, las principales técnicas que no suponen una sobrecocción y molturación, se basan en la aplicación de enzimas bajo diferentes procedimientos y variables.

Actividades a realizar por el alumno

Desarrollar platos para personas con problemas de deglución y disfunciones masticatorias mediante el uso de polisacáridos y/o proteínas como material estructural y enzimas como agentes desestructurantes. Caracterizar los platos desarrollados mediante ensayos instrumentales (reológicos, propiedades físico-químicas y análisis de imagen) y sensoriales. Evaluar el efecto que tiene los diferentes componentes que conforman el plato con la finalidad de minimizar la presencia de dobles texturas.

Localización de la actividad (Campus)

Campus de Vera, Edificio 8E, acceso F, planta 0, Grupo de investigación e innovación alimentaria CUIINA

Horario



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria