



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: 2022/33/00009

Responsable

Martín Esparza, M^a Eugenia

E-mail

eesparza@tal.upv.es

Ext.

79834

Responsable

Albors Sorolla, Ana María

E-mail

aalbors@upv.es

Ext

73675

Título proyecto

Potencialidad del uso de semillas y sus derivados en la reformulación de masas.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Caracterización de semillas de origen vegetal: química, físico-química, estructural y funcional
Estudio de su uso potencial para la formulación de masas destinadas a la elaboración de diferentes productos alimenticios.

Actividades a realizar por el alumno

Análisis químico, físico-químico, funcional y estructural de las materias primas seleccionadas.
Formulación de masas de diferentes consistencia y estructura, en base a proporción sólidos:líquidos de la formulación y de las condiciones de mezclado y amasado (temperatura, tiempo, velocidad,...) en las características estructurales de las masas obtenidas.

Localización de la actividad (Campus)

Campus de Vera

Horario

10:00-14:00 Lunes-Viernes