



## Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2017/33/00008**

#### **Responsable**

Talens Oliag, Pau

#### **E-mail**

pautalens@tal.upv.es

#### **Ext.**

79836

#### **Título proyecto**

Recubrimiento de gelatina enriquecido con un extracto hidrolizado de tomate para aplicación alimentaria

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

La colaboración se centrará en obtener e investigar el efecto de la aplicación de un recubrimiento de gelatina enriquecido con un hidrolizado obtenido a partir de subproductos de tomate, incluyendo variedades ricas en compuestos antioxidantes, sobre la calidad final de diferentes alimentos durante su almacenamiento en frío.

#### **Actividades a realizar por el alumno**

Preparación de los extractos de subproducto de tomate y su hidrolizado.  
Optimización del recubrimiento y sus características físico-químicas.  
Evaluación de la actividad protectora antioxidante de los recubrimientos.  
Preparación de la muestra alimentaria y aplicación del recubrimiento  
Análisis a distintos tiempos de almacenamiento en frío de los principales parámetros de calidad a evaluar

#### **Horario**

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