



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: 2017/33/00013

Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

Ext.

79967

Responsable

Ortolá Ortolá, M^a Dolores

E-mail

mdortola@tal.upv.es

Ext

73645

Título proyecto

Mejora de las propiedades nutricionales de bollería reemplazando azúcares y grasas convencionales.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

Se estudiará la influencia de la reformulación de diferentes productos de bollería con nuevos edulcorantes no cariogénicos y de bajo índice glicémico combinados con diferentes grasas ricas en omega 3. Para ello, se evaluarán las propiedades reológicas y calorimétricas de las masas y las propiedades ópticas, mecánicas y sensoriales de los productos elaborados.

Actividades a realizar por el alumno

Elaboración de los productos de bollería

-Caracterización de las masas: análisis de las propiedades reológicas, calorimétricas, actividad de agua y humedad

-Análisis del color, textura y aceptación de los productos terminados

Horario

A convenir