

PROPUESTAS TEMA TFG APROBADAS EN JUNTA DE GOBIERNO 04/07/2018

AÑO	TITULACIÓN	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR	RESUMEN	Aprobado en Junta gobierno
2018	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CAMACHO PRADO, ANDREA YULIETH	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Caracterización físico-química y funcional de dos cultivares de <i>Opuntia</i> spp.	VALERO CASES, ESTEFANIA	Puesta a punto de los métodos de evaluación de las propiedades físico-químicas y funcionales. Determinación y comparación de las propiedades físico-químicas ( pH, acidez, color, brix, ácidos y azúcares..) Determinación y comparación de las propiedades funcionales ( polifenoles, betalaínas y capacidad antioxidante..)	04/07/2018
2018	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	RUBIO GARCIA, MARIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	"DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS SNACKS DE BONIATO CON RECUBRIMIENTO DE CARBOXIMETILCELULOSA"	VIUDA MARTOS, MANUEL	Estudio de los componentes de los snacks de boniato, de sus propiedades físico químicas más características y la determinación por diversos procesos de la actividad antioxidante. Todo este estudio lo he llevado a cabo con tres muestras diferentes . Y por último, he realizado una comparación con su seguida conclusión de la función del recubrimiento de CMC en estos snacks.	04/07/2018
2018	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	BOTELLA MARTÍNEZ, CARMEN MARÍA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Caracterización química, físico-química, tecnofuncional y antioxidante de la harina de castaña y su aplicación a un producto cárnico cocido tipo Frankfurt.	VIUDA MARTOS, MANUEL	En este trabajo, se va a caracterizar la harina de castaña. Para ello, se medirán parámetros químicos, físico-químicos, tecnofuncionales y su actividad antioxidante. Tras su caracterización, se llevará a cabo su aplicación en un producto cárnico cocido tipo Frankfurt, al cual también se le realizarán las pertinentes pruebas químicas, físico-químicas, incluyendo un estudio de consumidores para valorar la aceptación de dicho producto.	04/07/2018

2018	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Noelia Espinosa Guillen,	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Incorporación de chía a matrices alimentarias cárnicas.	M <sup>a</sup> Estrella Sayas Barbera,  Casilda Navarro Rodríguez de Vera	La incorporación de un nuevo ingrediente a un producto cárnico conlleva una serie de riesgos tecnológicos por lo que se lleva a cabo a través de su adición a sistemas modelo, en este caso de productos cárnicos, lo que permite estudiar la influencia de dichos ingredientes en las matrices alimentarias a las que se le ha incorporado. En concreto, a productos cárnicos frescos, tipo hamburguesa, por ser productos de amplio consumo.	04/07/2018
------	--	--------------------------	-------------------------	---	---	--	------------