

PROPUESTAS TEMA TFG MODELO A: ACUERDO ESTUDIANTE/PROFESOR PARA JUNTA DE GOBIERNO

PROPUESTAS TEMA TFG PARA JUNTA DE GOBIERNO 13/12/2018							
AÑO	GRADO	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR	RESUMEN	Aprobado en Junta gobierno
2018	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANA MARIA VINTILA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Efecto del tratamiento post-cosecha con melatonina sobre la calidad de granada (<i>Punica granatum</i> L. cv. Wonderful)	ALEJANDRA MARTÍNEZ ESPLÁ y ANTONIO FABIAN GUILLEN ARCO,	Los elicitores son aquellas sustancias que inducen un cambio fisiológico en la planta y a partir de la cual se activan una serie de mecanismos similares a las respuestas de defensa. Elicitores naturales como la melatonina se aplicarán en post-cosecha sobre granadas cv. Wonderful para tratar de evaluar si se obtienen mejoras en los frutos durante el almacenamiento postcosecha.	13/12/2018
2018	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	INMACULADA JIMENEZ BUENDIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Estudio de la adición de harina de grillo (<i>Acheta domesticus</i>) en la elaboración de un snack	MANUEL VIUDA MARTOS	PENDIENTE DE SUBSANAR	13/12/2018
2018	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	BERNARDO ESPADA MUNUERA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Uso de métodos microbiológicos rápidos en la producción de zumos de baja pasteurización	MANUEL VALERO ROCHE y MARÍA DEL MAR NAVARRO SARABIA	Los zumos refrigerados sufren un proceso térmico de pasteurización a baja temperatura, y como consecuencia, su vida útil es de unos pocos días. Este estudio se centrará en implantar los métodos microbiológicos rápidos más adecuados para la población microbiana característica, con el fin de obtener los resultados de los análisis en unas pocas horas, así como en realizar un análisis y una caracterización de los riesgos del proceso de elaboración de estos zumos.	13/12/2018
2018	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	HECTOR TORTOSA SANCHIZ	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Tratamientos postcosecha con ácido aminobutírico en Granada variedad 'Acco'	JORGE MEDINA SANTAMARINA y ANTONIO FABIAN GUILLEN ARCO	Los elicitores son aquellas sustancias que inducen un cambio fisiológico en la planta y a partir de la cual se activan una serie de mecanismos similares a las respuestas de defensa. Elicitores naturales como el ácido aminobutírico se aplicarán en post-cosecha sobre granadas para tratar de evaluar si se obtienen mejoras en los frutos durante el almacenamiento postcosecha.	13/12/2018
2018	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	STOYAN LYUBENOV TSIRCOV	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Estudio de la composición química y las propiedades fisico-químicas, tecnofuncionales y antioxidantes de harinas obtenidas a partir de plátano macho (<i>Musa balbisiana</i>)	MANUEL VIUDA MARTOS	En este TFG, vamos a abordar una serie de analíticas de laboratorio, las cuales nos permitirán estudiar, y posteriormente conocer, la composición química y las propiedades fisico-químicas, tecnofuncionales y antioxidantes de harinas obtenidas a partir de plátano macho (<i>Musa balbisiana</i>).	13/12/2018