

PROFESOR
Dra. Estrella Sayas Barberá
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
INNOVACIONES EN LA FORMULACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<p>Actualmente la sociedad, preocupada por su salud, vigila de forma importante el consumo de grasas, calorías y busca garantía sanitaria en los productos. El consumidor demanda productos cárnicos novedosos ya sea con destino dietético, con fines saludables, o con nuevos ingredientes bioactivos (fibra, reforzados en vitaminas y minerales). La industria cárnica debe optar por la mejora tecnológica de sus procesos, por el incremento de la seguridad de los productos, por nuevos formatos y presentaciones y, por el desarrollo de productos cárnicos novedosos, con los que abrirse paso en el competitivo mercado nacional. En esta línea se trabajará con la finalidad de innovar las formulaciones tradicionales de productos frescos, cocidos y crudo curados, ya sea introduciendo nuevos ingredientes con fines saludables, reformulando productos cárnicos con materias primas cárnicas no tradicionales, o desarrollando nuevos productos cárnicos dietéticas destinados a poblaciones especiales.</p>
BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO
<ol style="list-style-type: none"> 1) El trabajo se iniciará con una recopilación de la Bibliografía sobre el tema que se le asigne para dicha Investigación. Se utilizarán las Bases de Datos Informatizadas. 2) En base a las información recopilada, se seleccionará un producto cárnico (fresco, cocido o curado) al que se le va a innovar o mejorar su formulación. Se pondrá a punto su nuevo proceso de tecnológico adaptándolo a su nueva formulación. 3) Se planteará el Diseño Experimental: realización de tratamientos, toma de muestras, número de muestras necesarias, así como las principales técnicas analíticas que utilizará a lo largo del desarrollo experimental. 4) Se evaluarán parámetros de calidad organoléptica, nutritiva y seguridad microbiológica. 5) Una vez obtenidos los resultados, se procederá a la discusión de los mismos y se le ayudará a la redacción de su Trabajo Fin de Máster

PROFESOR
Dra. Estrella Sayas Barberá
PROYECTOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)
<ul style="list-style-type: none"> - Aptitud tecnológica y desarrollo de nuevos productos a base de carne de avestruz. - Industrialización de Productos de Origen Animal. - Revalorización de subproductos de las industrias de zumos de cítricos: utilización de la fibra y de los compuestos bioactivos en los procesos de elaboración de alimentos. - Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población Iberoamericana. - Revalorización de los subproductos de la industria del dátil (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) Para la obtención de compuestos bioativos y su aplicación a alimentos tradicionales de Túnez y España”
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Quality characteristics of ostrich (<i>Struthio camelus</i>) burgues. 2006. Meat Science, 73, 295-303. - Shelf life of ostrich (<i>Struthio camelus</i>) liver stored under different packaging conditions. 2006. Journal of Food Protection, 69 (8), 1920-1927. - Orange fibre as potencial funcional ingredient for dry-cured sausages. 2007. European Food Research and Technology, 226, 1-6. - Effect of <i>packaging</i> conditions on shelf-life of ostrich steaks. 2008. Meat Science, 78, 143-152. - Physicochemical and microbiological profile of “salchichón” (Spanish dry-fermented sausage). Meat Science, 80, 410-417

- Citrus Co-Products as technological strategy to reduce residual nitrite content in meat products. 2009. Journal of Food Science, 74(8), 93-100.
- Effect of tiger nut fibre on quality characteristics of pork burger. 2010. Meat Science. 85, 70- 76
- Estrategias tecnológicas en la formación de una textura crujiente en productos cárnicos curados "ready to eat". 2010. 250, 42-45. Alimentación, equipos y tecnología.