

PROFESOR
Dr. Daniel Valero Garrido
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN POST-RECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
En la actualidad existen una serie de tecnologías post-recolección encaminadas al mantenimiento de la calidad y seguridad de los productos vegetales evitando el uso de conservantes de tipo químico, los cuales presentan cada vez más restricciones legales por parte de la Unión Europea y los propios consumidores. En esta línea de investigación se van a realizar tratamientos post-recolección con productos naturales y se evaluará el impacto de dichas tecnologías en el mantenimiento de la calidad post-recolección
BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO
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) A continuación se planteará el Diseño Experimental en cuanto a material vegetal, realización de tratamientos, toma de muestras, número de muestras necesarias, así como las principales técnicas analíticas que utilizará a lo largo del desarrollo experimental. 3) Se evaluarán parámetros de calidad organoléptica, nutritiva y seguridad microbiológica. 4) 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
Dr. Daniel Valero Garrido
PROYECTOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)
1. USO DE EXTRACTOS DE ALOE: CARACTERIZACION Y APLICACION EN PRE Y POST-RECOLECCION A FRUTAS DE HUESO Y UVA. 2. DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN NO CONTAMINANTES PARA MANTENER O INCREMENTAR LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y FUNCIONALES DE CIRUELA Y CEREZA. 3. TECNOLOGÍAS NO CONTAMINANTES PARA PRESERVAR LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y NUTRITIVA DE LA UVA DE MESA. 4. DISEÑO DE ENVASES ACTIVOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE EL EMPLEO DE CARBÓN ACTIVADO.
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
• Vapour treatments with methylsalicylate or methyl jasmonate alleviated chilling injury and enhanced antioxidant potential during postharvest storage of pomegranates. 2011. <i>Food Chemistry</i>, 124, 964-970. • Prestorage oxalic acid treatment maintained visual quality, bioactive compounds, and antioxidant potential of pomegranate after long-term storage at 2°C. 2010. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 58, 6804-6808. • Effect of salicylic acid treatment on reducing chilling injury in stored pomegranates. 2009. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 53, 152-154. • Use of alginate or zein as edible coatings to delay postharvest ripening process and to maintain tomato (<i>Solanum lycopersicon</i> Mill) quality. 2008, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 88, 1287-1293. • The addition of essential oils to MAP as a tool to maintain the overall quality of fruits. 2008. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 19, 464-471. • Tools to maintain postharvest fruit and vegetable quality through the inhibition of ethylene action: A review. 2007. <i>Critical Review in Food Science and Nutrition</i>, 47, 543-560.