

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
PROYECTOS Y CONTRATOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)
1. USO DE EXTRACTOS DE ALOE: CARACTERIZACIÓN Y APLICACIÓN EN PRE Y POST-RECOLECCIÓN 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. DISEÑO DE ENVASES ACTIVOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE EL EMPLEO DE CARBÓN ACTIVADO. 4. TECNOLOGÍAS NO CONTAMINANTES PARA PRESERVAR LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y NUTRITIVA DE LA UVA DE MESA.
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS (5 ÚLTIMOS AÑOS)
• Vapour treatments with methyl salicylate 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.
BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO
Mediante esta Asignatura se pretende ofrecer a aquellos alumnos la posibilidad de realizar el Trabajo Fin de Máster dentro de la línea de Investigación en aquellas tecnologías innovadoras durante la Post-Recolección de Frutas y Hortalizas. 1) El Trabajo se iniciará con una recopilación de la Bibliografía sobre el tema que se le asigne para dicha Investigación. Para ello se utilizarán las Bases de Datos Informatizadas y realizar búsquedas bibliográficas. 2) A continuación se le 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