

<b>PROFESOR</b>
<b>Dra. Juana Fernández López</b>
<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>
<b>APLICACIÓN DE INHIBIDORES NATURALES EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PARA INCREMENTAR SU VIDA ÚTIL</b>
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>
<p>Tradicionalmente se han utilizado compuestos químicos como conservantes de determinados alimentos. En la actualidad se tiende a sustituir dichos compuestos químicos por conservantes naturales que tienen una mayor aceptación por el consumidor pues están asociados con los términos de “natural”, “saludable”, “no tóxico”, etc. En esta búsqueda de conservantes naturales se está trabajando con la utilización de diferentes extractos y aceites esenciales de plantas aromáticas a los que se les están atribuyendo propiedades antioxidantes y antimicrobianas, también determinados compuestos fenólicos obtenidos de frutas y vegetales, etc.</p> <p>La aplicación de todos estos nuevos compuestos en los procesos de elaboración de alimentos y la determinación de su efecto sobre la vida útil de los alimentos durante su conservación, centrará los trabajos a desarrollar dentro de esta línea de trabajo.</p>
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2) A continuación se planteará el Diseño Experimental en cuanto al extracto a utilizar, alimento al que se aplicará, condiciones de aplicación, toma de muestras, número de muestras necesarias, así como las principales técnicas analíticas que utilizará a lo largo del desarrollo experimental.</li> <li>3) En función del alimento seleccionado se determinará qué variables hay que controlar para determinar su vida útil (calidad organoléptica, fisicoquímica, microbiológica, etc) y se aplicará la metodología correspondiente</li> <li>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</li> </ol>

<b>PROFESOR</b>
<b>Dra. Juana Fernández López</b>
<b>PROYECTOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE LAS PLANTAS MEDICINALES DE ORIGEN MARROQUÍ Y SU APLICACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</li> <li>2. ACTIVIDAD ANTILISTERIA DE EXTRACTOS Y ACEITES ESENCIALES DE PLANTAS DE EGIPTO: APLICACIÓN EN ALIMENTOS</li> <li>3. 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”</li> <li>4. APLICACIÓN DE FIBRAS DIETÉTICAS, INGREDIENTES FUNCIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS CON EFECTO EN EL CONTROL DEL PESO CORPORAL EN PRODUCTOS CÁRNICOS</li> </ol>
<b>PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effect of orange dietary fibre, oregano essential oil and packaging conditions on shelf-life of bologna sausage. Food Control 21: 436-443, 2010.</li> <li>• Antioxidant activity of essential oils of five spice plants widely used in Mediterranean diet. Flavour and Fragrance Journal, 25: 13-19, 2010.</li> <li>• Antioxidant activity and chemical content of methanol and ethanol extracts from leaves of Rockrose (<i>Cistus ladaniferus</i>). Plant Foods for Human Nutrition, 65: 170-178, 2010.</li> <li>• Antibacterial activity of extracts of <i>Myrtus communis</i> against food-borne pathogenic and spoilage bacteria. International Journal of Food Properties, 2010 (En prensa).</li> </ul>