

PROFESOR
Dra. María José Frutos Fernández
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
DESARROLLO DE ALIMENTOS VEGETALES CON PROPIEDADES FUNCIONALES
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<p>Los alimentos funcionales proporcionan un efecto beneficioso para la salud de los consumidores, contribuyendo a la prevención de determinadas enfermedades como el cáncer o enfermedades cardiovasculares. Existen distintas estrategias para el desarrollo de este tipo de alimentos, mediante la incorporación de compuestos bioactivos procedentes de las plantas, prebióticos (compuestos que estimulan el crecimiento de las bacterias beneficiosas para la flora intestinal) y/o de probióticos que son microorganismos vivos con un efecto positivo en la prevención de enfermedades. En la línea de investigación se desarrollarán alimentos funcionales siguiendo las estrategias mencionadas, a partir de materias vegetales como las frutas y verduras que representan una fuente de compuestos bioactivos con un gran potencial para el desarrollo de este tipo de alimentos.</p>
BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO
<p>El alumno realizará todas las fases requeridas para el desarrollo de alimentos funcionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Revisión bibliográfica en bases de datos informatizadas, buscando antecedentes de la investigación a desarrollar. 2) Diseño experimental (selección de materias primas, formulaciones, programación de la realización de ensayos) y puesta a punto de los métodos analíticos requeridos, así como de técnicas de análisis sensorial, para verificar los parámetros de calidad importantes en el proceso de elaboración y en el producto. 3) Realización de determinaciones analíticas (físico-químicas, microbiológicas) y sensoriales. 4) Recopilación de resultados, procesado de datos y discusión de éstos, para extraer conclusiones a partir de los mismos, llevando a cabo la redacción del Trabajo fin de Máster. <p>En todas las fases el alumno contará con el apoyo y asesoramiento del profesor.</p>

PROFESOR
Dra. María José Frutos Fernández
PROYECTOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)
<ol style="list-style-type: none"> 1. MEJORA DE LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE EXTRACTOS VEGETALES. CDTI. 2010. 2. DEVELOPING LIGNAN ENRICHED FUNCTIONAL FOOD FROM LINSEED (<i>Linum ussitatissimum</i>, L.). Comisión Europea. 2005
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Frutos, M.J., Guilabert-Antón, L., Tomás-Bellido, A., Hernández-Herrero, J.A. (2008) Effect of Artichoke (<i>Cynara scolymus</i>, L.) fibre on textural and sensory qualities of wheat bread. Food Science and Technology International, 14 (suppl.5). pp. 49-56 • Frutos, M.J.; Hernández-Herrero, J.A. (2005). Effects of rosemary extract (<i>Rosmarinus officinalis</i>) on the stability of bread with an oil, garlic and parsley dressing. LWT- Food Science and Technology. Elsevier, 38, pp. 651-655. • Frutos, M.J; Hernández-Herrero, J.A.; Sayas, E.; Uribealago, T; Marin, F.R. (2002). Effect of drying operation on the qualitative anthocyanin composition of different plant materials as potential sources of anthocyanins as natural colourants, in: Functionalities of pigments in foods. Pp. 347-350. Ed. Exemplar. Lisbon.