

PROFESOR
Dr. M^a Teresa Pretel Pretel
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN FRESCO DE PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<p><u>Elaboración y conservación como productos de cuarta gama, de frutas y hortalizas silvestres o tradicionalmente recolectadas.</u></p> <p>Actualmente existen factores como el cambio en los hábitos, en los estilos de vida y en los gustos y exigencias del consumidor, que llevan a unas formas de producción de alimentos y a un tipo de mercados cada vez más dinámicos. Por una parte, existe una tendencia hacia la preferencia de productos naturales, y en otra vertiente hacia una cocina de diseño y funcional. La preparación de plantas comestibles silvestres como productos de cuarta gama responde a estas dos demandas del consumidor y abre un importante campo en el sector hortofrutícola. Sin embargo, para hacer un uso adecuado de esta tecnología es necesario estudiar las propiedades y condiciones óptimas de elaboración y conservación para cada producto. En esta línea de investigación se estudiarán las plantas comestibles silvestres que mejores propiedades presenten para una posterior utilización como producto de cuarta gama, analizando diferentes parámetros de calidad organoléptica, microbiológica y nutricional.</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. Se utilizarán las Bases de Datos Informatizadas. 2) A continuación se planteará el Diseño Experimental en cuanto a búsqueda de material vegetal, toma de muestras, número de muestras necesarias, métodos de elaboración y conservación, muestreos necesarios así como las principales técnicas analíticas que utilizará a lo largo del desarrollo experimental. 3) Se llevarán a cabo los experimentos planteados. 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)
<ul style="list-style-type: none"> • TRATAMIENTOS POSCOSECHA PARA EL CONTROL DE LOS DAÑOS POR FRÍO EN FRUTOS CLIMATÉRICOS Y NO CLIMATÉRICOS. • EFECTO DE TRATAMIENTOS POSCOSECHA SOBRE LAS RESPUESTAS METABÓLICAS DE FRUTOS POCO DOMESTICADOS Y FRUTOS CULTIVADOS FRENTE A LOS DAÑOS POR FRÍO.
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Study of albedo and carpelar membrane degradation for further application in enzymatic peeling of citrus fruits. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. 85:86-90. 2005 • Optimization of vacuum Infusion and incubation time for enzymatic peeling of ‘Thomson’ and ‘Mollar’ oranges. <i>LWT-Food Science and Technology</i>. 40:12-30. 2007. • Obtaining fruit segments from a traditional orange variety (Citrus sinensis (L.). Osbeck cv. Sangrina) by enzymatic peeling. <i>European Food Research and Technology</i>: 225:783-788.2007. • Enzymatic peeling of citrus fruits. <i>Enzymes in fruit and vegetable processing Editorial: bayindirli, A. Taylor &Francis</i>. 1:145-173. 2009. • Six edible wild fruits as potential antioxidant additives or nutritional supplements. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i>. 65 (2):121-129. 2010.