

PROFESOR
Dr. Salvador Castillo García
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA RECOLECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
Se pretende ofrecer a los alumnos de Máster la posibilidad de realizar un trabajo experimental en el campo de la post-recolección, aplicando los distintos sistemas de conservación por aplicación de tratamiento térmicos frío y/o calor.
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) Planteado el diseño experimental, se aplicaran los conocimientos obtenidos durante el curso de Máster, determinando las propiedades del producto, el sistema de aplicación y sus efectos en la calidad final del producto. 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. Salvador Castillo García
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
• Antifungal efficacy of <i>Aloe vera</i> in vitro and its use as a preharvest treatment to maintain postharvest table grape quality. 2010. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 57, 183-188. • Maturity stage at harvest determines the fruit quality and antioxidant potential after storage of sweet cherry cultivars. 2009. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 57, 3240-3246. • 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. • Maintenance of broccoli quality and functional properties during cold storage as affected by modified atmosphere packaging. 2006. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 39, 61-68. • Forced-air cooling applied before fruit handling to prevent mechanical damage of plums (<i>Prunus salicina</i> Lindl.). 2003. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 28, 135-142.