

PROFESOR
Dr. Ángel A. Carbonell Barrachina
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
APLICACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARIA
BREVE DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
En los últimos años, las empresas del sector agro-alimentario están experimentando la necesidad de emplear el análisis sensorial de alimentos para tareas tan diversas, pero fundamentales, como el control de calidad, desarrollo de nuevos productos y estudios de consumidores. En esta línea de investigación se van a diseñar desarrollar léxicos sensoriales de alimentos españoles, a realizar estudios de consumidores enfocados a determinar el potencial de internacionalización de estos productos y a realizar estudios de vida útil basados en la evaluación de parámetros sensoriales.
BREVE DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO
1) El Trabajo se iniciará con una recopilación bibliográfica sobre el tema asignado, empleando para ello bases de datos informatizadas (<i>Food Science and Technology Abstracts</i>). 2) A continuación se realizará el diseño experimental, especificando tipo y cantidad de muestra, el tipo de panel a emplear y el número de jueces necesarios, los atributos sensoriales a evaluar, los parámetros instrumentales que pueden respaldar los resultados sensoriales y las técnicas estadísticas a emplear. 3) Se realizarán sesiones de orientación de los paneles entrenados, la convocatoria del panel de consumidores, las sesiones prácticas de evaluación, y la evaluación instrumental de las muestras bajo estudio. 4) Una vez obtenidos los resultados, se procederá a la discusión de los mismos y a la redacción del Trabajo Fin de Máster.

PROFESOR
Dr. Ángel A. Carbonell Barrachina
PROYECTOS DE I+D (5 ÚLTIMOS AÑOS)
1. UNDERSTANDING INTERNATIONAL CONSUMER NEEDS AND TESTING STRATEGIES FOR FOOD PRODUCT DEVELOPMENT. 2. EFECTO DE LA INTRODUCCIÓN DE GENES DE RESISTENCIA A VIROSIS SOBRE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y OTROS CARACTERES AGRONÓMICOS DE VARIEDADES DE TOMATE LOCALMENTE ADAPTADAS. 3. MEJORA DE VARIEDADES TRADICIONALES DE TOMATE: SELECCIÓN ASISTIDA POR MARCADORES MOLECULARES, ANÁLISIS DE CALIDAD Y DETERMINACIÓN DE SU POTENCIAL DE MERCADO EN CULTIVO ECOLÓGICO. 4. MEJORA DE VARIEDADES TRADICIONALES DE TOMATE: INTRODUCCIÓN MÚLTIPLE DE GENES DE RESISTENCIA ASISTIDA POR MARCADORES MOLECULARES Y DETERMINACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE SU MERCADO.
PUBLICACIONES CIENTÍFICAS RELACIONADAS CON LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
• Essential oils: sensory and instrumental research must go together. 2010. <i>Flavour and Fragrance Journal</i>, en prensa. • Volatile composition and sensory quality of Spanish pomegranates (<i>Punica granatum</i> L.) 2010. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, en prensa. • Sensory and physico-chemical characterization of juices made with pomegranate and blueberries, blackberries, or raspberries. <i>Journal of Food Science</i>, en prensa. • Volatile composition and sensory analysis of Italian <i>gianduja torrone</i>. 2010. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 90: 1605-1613. • Composition of oregano essential oil (<i>Origanum vulgare</i>) as affected by drying method. 2010. <i>Journal of Food Engineering</i>, 98: 240-247.