

Curso 2011-2012

Listado de proyectos fin de master finalizados en el 2011-2012:

- Tecnologías emergentes de conservación de la carne y productos cárnicos.
- Evolución de la vida útil de panes sin corteza blancos al sustituir el mejorante y sórbico habituales
- Estudio del aturdimiento efectivo de patos mediante electronarcosis en baño de agua. Repercusiones sobre la calidad del producto final.
- Influencia de la adición de harinas extraídas en la elaboración de panes de arroz.
- Desarrollo y caracterización de una nueva bebida de avena.
- Nuevas estrategias terapéuticas en la hipersensibilidad al trigo.
- Estudio de las propiedades tecnológicas de las harinas de los distintos cultivares de trigo sarraceno y su aptitud para la elaboración de bizcochos sin gluten.
- Efecto de la inulina en las características reológicas de los geles enzimáticos de leche de oveja.
- Procedimiento de solicitud de la marca de garantía "Tierra de Sabor"
- Efecto del etanol, azúcar y polifenoles en medidas de oxígeno disuelto en vinos.
- Efecto del perfil fenológico sobre las características antioxidantes de vinos tintos.
- Estudio preliminar para la determinación de la tasa de transferencia de oxígeno de las barricas de roble.
- Determinación e influencia de la trehalosa en levadura industrial.
- Enriquecimiento de bizcochos a base de harina de teff. Evaluación de su calidad física y sensorial.
- Evaluación de la adición de un bioconservante en la producción de queso fresco pasteurizado.
- Identificación genética de *Ganoderma lucidum*: Puesta a punto de protocolos
- Caracterización de la harina de teff para su uso en panificación.
- Implantación de estándares visuales en una línea de envasado de azúcar.
- Extracción y reología de BETA-GLUCANOS de cebada. Elaboración de masas de pan sin gluten enriquecidas con extractos.
- Revisión sobre técnicas actuales de estabilidad tartárica en los vinos.