

## Asignación TFM 2018-2019

<b>alumno ASIGNACION</b>	<b>TÍTULO</b>
Esther Pastor;	Determinación voltamperométrica de ácido ascórbico en vino
Diego Salgado;	Determinación voltamperométrica de ácido cítrico en vino
Lucia Garcia	Envejecimiento de vinos en barricas con distinto potencial de oxigenación
Elena Perez	Tasa de transmisión de oxígeno de la madera de Quercus humboldtii
Jairo de Castro	Tasa de transmisión de oxígeno de recipientes de cerámica para uso enológico
Beatriz Oteruelo	Evolución de la composición volátil de un vino tinto durante su maduración en depósitos con microoxigenación pasiva y madera de roble francés
Cecilia Moralejo	Sustitución de grasas en galletas de trigo y maíz por psyllium
Celia Sanchez	Influencia del psyllium en postres gelificados
Gisele Marcondes	Estudio de las propiedades funcionales del psyllium
Cristina Plaza	Estudio de las propiedades funcionales de distintas sustancias colorantes
Beatriz Cuellar	Por confirmar en el departamento de I+D
Alvaro Martinez	Antioxidantes en los disitintos tipos de cerveza
Alberto González;	Aplicaciones de la harina de alpiste en el desarrollo de productos sin gluten
YONGHANG HE ;	Efecto de la molienda en las propiedades funcionales de la harina de alpiste
Tania Villegas	Modificacion fisica de harinas sin gluten mediante ondas de ultrasonidos
Sarabel Dehesa;	Aplicaciones de harinas tratadas por microondas en la elaboracion de panes sin gluten
Cristina Gallego;	Modificacion fisica de harinas sin gluten mediante altas presiones hidrostáticas
Laura Salazar	Titulo por determinar
Alba Mª Plaza	Obtención de ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs) a partir de algas edáficas
Patricia Otal	Titulo por determinar
Laura Ciruelos;	Caracterización físico química y sensorial de diversos productos lácteos y nivel de aceptación del consumidor