

Asignación TFM 2019-2020

Alumnos	Título TFM
Raquel Cadenas	Tipos de adjuntos amilaceos utilizados en cervecería y su influencia en el producto final
Virginia Izquierdo	Tema y título se concretarán de acuerdo con la empresa
Sofía López	Aplicación de nuevas metodologías de análisis sensorial con imágenes
Gabriela Ribeiro	Comparación de resultados del mapeo proyectivo utilizando productos y sus imágenes.
Irene Padrones	Mejora de la funcionalidad de harinas sin gluten mediante altas presiones hidrostáticas
Amalia Hernanz	Aplicaciones de harinas tratadas por altas presiones hidrostáticas en la elaboración de productos horneados sin gluten
Oscar Fernandez	Mejora tecnológica de harinas sin gluten mediante tratamientos hidrotérmicos/ultrasonidos I
Carlota Rodríguez	Impacto del tratamiento de micoondas sobre la composición química de los biopolímeros principales de la harinas sin gluten
Fernando Pérez	Pendiente
Ismael Diez	Perfeccionamiento de receta comercial para cerveza artesanal con pan adjunto
Marina Carús	Mejora de salsas elaboradas con harina de leguminosas
Juan Fernández	Estudio de las características de las harinas elaboradas con panes endurecidos
Gemma Ruiz-Calero	Desarrollo de galletas elaboradas con harinas de pan
Belén Cacho	Aplicación de la enzima glucosa oxidasa para reducir el grado alcohólico en vinos.
Carmen Villanueva	Diagnóstico del sistema alimentario en la ciudad de Palencia y su entorno
Marta González	Pendiente
Raquel Cadenas	Tipos de adjuntos amilaceos utilizados en cervecería y su influencia en el producto final