

Asignación TFM 2020-2021

Alumno	Título TFM
Cristina Pulido	Métodos de determinación del ácido shikímico en vino
Inés Martín Sáez	Optimización del proceso de sacarificación de residuos de pan
Raúl Moyano Gracia	Efecto del empleo de derivados de levaduras y b-glucanasas en la calidad del vino espumoso tinto de larga crianza
Elena Fernández	Diferencias entre la cata de vinos y la observación de sus envases
Fernando Aranda	Mejora en la formulación de cerveza elaborada con pan y estudio comparativo de la calidad sensorial
María Yagüe	Revisión y mejora del Sistema de Calidad y control de certificación de operadores vitivinícolas de la D.O.P León.
Sara Portales	Estudio microbiológico y caracterización fisicoquímica de diversos tipos de panes
Silvia Suárez	Desarrollo de una bebida fermentada a base cereales
Laura Rodríguez	Pendiente de decidir**
Marta Redondo	Pendiente de decidir**
Sergio de Huerta	Influencia de los adjuntos no amiláceos utilizados en la industria cervecera sobre las propiedades de la cerveza
Margarita Barrios	Pendiente de decidir**
Isabel Revuelta o Esther López	Tratamientos hidrotérmicos asistidos por microondas para la mejora de harinas y granos de nuevos cereales sin gluten*
Isabel Revuelta o Esther López	Impacto del tratamiento de ultrasonidos sobre la eficiencia panadera de las harinas sin gluten*
Laura Murillo	Impacto del tratamiento de microondas sobre las propiedades moleculares y estructurales de proteínas y almidón