

# Proyectos 2009 - 2010

Listado de proyectos fin de master finalizados en el 2009-2010:

- Determinación de plomo en vinos blancos mediante voltamperometría de redisolución anódica
- Estudio de las propiedades del almidón de harinas obtenidas a partir de diferentes cultivares de trigo sarraceno. Análisis de su potencial para el empleo en la elaboración de bizcochos sin gluten
- Selección y entrenamiento de un panel de jueces semientrenados en la industria quesera
- Determinación de cadmio en vinos blancos mediante voltamperometría de redisolución anódica
- Efecto de las condiciones de amasado en panes elaborados con harina de arroz
- Caracterización molecular de bacterias lácticas vínicas
- Influencia de las mezclas de harina de trigo y avena en las características de los batidos y la calidad de los bizcochos
- Efectos de las Altas Presiones de Hidrostáticas sobre productos lácteos fermentados
- Estudio justificativo para la implantación de la marca de garantía del queso “Valle de Cerrato”
- Plan APPCC líneas berlinas
- Capacidad antioxidante de los cereales y pseudocereales (revisión)
- Formulación de aceite esencial de romero para su uso como promotor del crecimiento animal
- Caracterización del perfil de ácidos grasos de bebida de soja sometida a oxigenación, exposición a la luz y temperatura
- Estudio del efecto del tiempo de almacenamiento en congelación en panes precocidos elaborados con diferentes tipos de fibra
- Influencia del procesado y distintos parámetros de calidad de la espinaca, en los daños mecánicos del producto final
- Estudio de la relación de los iso-a-ácidos de la cerveza con el amargor y pérdida de calidad durante el almacenamiento
- Estudio de la capacidad antioxidante en cereales y leguminosas mediante un método
- Necesidades y mejoras nutricionales de panes para celíacos
- Estudio de la calidad de los bizcochos elaborados con mezclas de harina de lenteja y trigo
- Puesta a punto de un método in Vitro para determinar la capacidad de inhibición de la absorción de colesterol de muestra problema
- Estudio del efecto del tiempo de almacenamiento en congelación en panes precocidos congelados elaborados con distintos tiempos de fermentación
- Estudio de la digestibilidad del almidón y de la retrogradación de la amilopectina en diferentes tipos de panes precocidos