

# Proyectos 2010-2011

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

- Estudio cinético del proceso de extracción de jarabe a partir de la vaina de algarroba. Características funcionales de la vaina de algarroba (*Ceratonia silicua L.*) y su jarabe. Aplicaciones alimentarias.
- Métodos de fabricación de cerveza sin alcohol y defectos sensoriales del producto.
- Métodos de obtención de la cerveza *Light* y estudio de sus propiedades características.
- Capacidad antioxidante y estrés oxidativo en vinos tintos.
- Composición volátil de los productos alternativos a la barrica. Efecto del origen, secado, tostado y tamaño
- “Pleuran”: b-glucano procedente del hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*)
- b-glucanos de cereal en la industria alimentaria. Aplicaciones en panificación y otros productos.
- Elaboración del manual de control de alérgenos en una fábrica de quesos
- Obtención de fibra insoluble enriquecida en taninos condensables no extractables a partir de vaina de algarroba. Funcionalidad y aplicaciones alimentarias.
- Enriquecimiento de pan sin gluten con b-glucanos extraídos del hongo *pleurotus ostratus*.
- Formación y entrenamiento en Análisis Sensorial a panelistas en una industria alimentaria de ultracongelados
- Actividad antioxidante de vinos espumosos elaborados con b-glucanasa y derivados de levaduras
- Determinación de zinc, cadmio, plomo y cobre en vinos blancos mediante voltamperometría de redisolución anódica
- El problema del “brett” en bodega y en vino: posibles tratamientos para su erradicación
- Estudio de la influencia de los compuestos de bajo peso molecular sobre la disminución de flujo de permeado en la Nanofiltración de mostos
- Estudio de las mejores prácticas de innovación en el sector agroalimentario en Castilla y León
- Influencias de la sémola y el agua en la elaboración de pasta