

## CURSO 2013-2014

## Temas de Trabajos Fin de Máster

Directores	Título	ALUMNO
Manuel Gomez	Desarrollo de un producto horneado con base de avena, saludable y rico en fibra	Aguado Natalia
Carlos Blanco Fuentes	Aproximación preliminar a la microbiota presente en la cerveza lager sin alcohol	Fernández Gutierrez, Abel
M. José Cocero/Oscar Benito/ Soraya Rodríguez	Contenido en antioxidantes y actividad antioxidante de distintos extracos secos de b-glucanos de cebada	García Casas, Teresa
Carlos Blanco/Felicidad Ronda	Estudio del efecto del envasado al vacío de choclo (Zea mays) en la extensión de su vida útil	Altuna, José Luis
Manuel Gomez	Estudio de la aplicación de altas presiones hidrostáticas a batidos de bizcochos	Barcenilla Beatriz
Daniel Sancho	Evaluación de la efectividad de antimoho reutilizado	Berzosa, Elena
Manuel Gomez	Desarrollo de un batido equivalente a un desayuno nutricionalmente completo	Cadenato Ruiz Celia
Carlos Blanco Fuentes	Microorganismos alterantes de la cerveza. Influencia del contenido alcohólico	Dominguez Martin Rocío
Felicidad Ronda/Alexander Navarrete	Estudio de la encapsulación y aplicación en panificación de extractos supercríticos de salvado de trigo	Fernández, Sofía
Pedro Caballero	Desarrollo de un nuevo alimento con base de hortalizas, adaptado a la población anciana	Hernández Villa, Irene
Carlos Blanco Fuentes	Influencia del proceso de desalcoholización de la cerveza lager en la concentración de compuestos polifenólicos	Herrezuelo Antolín, Ana
Carlos Blanco Fuentes	Validación de limpieza CIP en instalaciones de una fabrica de producción industrial de levadura	López Moreira, Raquel
Felicidad Ronda	Influencia del perfil de ácidos grasos de la leche de oveja sobre la calidad del yogur firme, evaluado a lo largo de la vida útil	Melgarejo, Humberto
Manuel Gomez	Desarrollo de una conserva de codorniz en escabeche en envase termoformado	Merino Cardeñoso, Silvia
M. José Cocero/Oscar Benito/ Soraya Rodríguez	Inactivación de enzimas mediante microondas. Aplicación a las b-glucanasas de cebada	Mesa Florian, Yeral
Manuel Gomez	Diseño y desarrollo de un aperitivo saludable	Ordás, Francisco
Felicidad Ronda	Efecto de la fuerza de gel del Hidroxi-Propil-Metil Celulosa (HPMC) sobre la calidad del pan sin gluten	Pérez Quirce, Sandra
Manuel Gomez	Desarrollo de galletas sin gluten	Picon, Javier
Manuel Gomez	Desarrollo de mahonesa baja en grasa con harina extrusionada como ingrediente funcional	Román, Laura
José M.Rodríguez	Influencia del sistema de explotación del ganado ovino sobre la calidad de la leche	Sanjuan Iglesias, David
Felicidad Ronda	Enriquecimiento de pan con harinas de tef de diferentes variedades. Efecto en su caldiad física y sensorial	Santos, David
José M.Rodríguez/Encarnación Fernández	Microencapsulación de Oenococcus oeni en materiales bio-nanocomposites de sílice-alginato. Aplicación a la fermentación maloláctica de vinos tintos	Simó , Guillermo
Daniel Sancho	Estudios de vida útil en producto envasado de la industria quesera	Sobrino Pérez; Laura
Felicidad Ronda	Estudio de compuestos bioactivos en materiales empleados para el desarrollo de productos extrusionados destinados a población con sobrepeso y obesidad infantil	Tello Latorre, Marta
Felicidad Ronda	Estudio de calidad de panes comerciales. Caracterización de la densidad y las propiedades texturales	Villafranca, Raydel