

PROPUESTA DE TESIS:

TÍTULO: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VEGETALES DE ORIGEN INDUSTRIAL PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES DE USO ALIMENTARIO

DOCTORANDO: Clara Talens

RESUMEN:

Esta tesis se plantea como una solución para superar los inconvenientes que hacen que en la actualidad no sean rentables las rutas de valorización de subproductos procedentes del procesado de vegetales debido al coste energético para el secado y estabilización de los subproductos altamente perecederos, la variabilidad en la composición y la estacionalidad de la producción y las pobres propiedades tecnológicas y sensoriales conseguidas.

Para ello se propone estudiar la aplicación de energía microondas en combinación con aire caliente en el proceso de secado de subproductos de la industria transformadora de cítricos para la obtención de fibra alimentaria con propiedades tecnológicas y sensoriales mejoradas.

El enfoque metodológico del trabajo está dirigido a establecer la relación existente entre el efecto del procesado, concretamente de la tecnología de secado por microondas en combinación con aire caliente, en la estructura del material y, en consecuencia, en las propiedades funcionales (tecnológicas) del producto resultante (ver figura). Dado que el objetivo final es la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, se estudiará cómo se comportan los ingredientes obtenidos en distintas matrices alimentarias.

Resultados esperados:

- Proceso innovador de obtención de fibras alimentarias aptas para su comercialización y transferible a la industria.
- Propuesta de rutas de valorización para minimizar los residuos de la industria alimentaria.
- Obtención de nuevos productos enriquecidos en fibras con efecto saciante y transferibles a empresas alimentarias de diversos sectores.