

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO (A LOS EFECTOS DE PUBLICIDAD)

Modalidad tecnólogo	FORMACION A PERSONAL TECNOLOGO
Código de proyecto	T6
Título	ACES-PROF: ANÁLISIS Y CONTROL DE PROPIEDADES SALUDABLES Y TECNOLÓGICAS DE NUEVOS PRODUCTOS EN EL ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN DE FUENTES DE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS
Centro/ Localidad	LEARTIKER, S.COOP. MARKINA XEMEIN (BIZKAIA)
Departamento/Dirección/Área	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Grupo investigador	DISEÑO DE ALIMENTOS
Tutor/es de proyecto	AITOR GARCIA / SHUYANA DEBA
Resumen	<p>LEARTIKER tiene en marcha varios proyectos en las siguientes líneas de investigación:</p> <p><u>Línea de investigación ILED01: Fuentes de proteínas alternativas:</u> desarrollo de nuevas estrategias de procesado y aplicación de fuentes de proteínas alternativas para el desarrollo de alimentos saludables y sostenibles.</p> <p><u>Línea de investigación ILED02: Alimentos fermentados:</u> procesos fermentativos para nuevos productos. Investigación de la relación que tienen los procesos fermentativos en la seguridad de los productos y en la obtención de compuestos bioactivos.</p> <p>De manera transversal, todos estos proyectos requieren de un control analítico que permita, (a) caracterizar los nuevos productos desarrollados, (b) determinar la calidad de los productos obtenidos, (c) garantizar la seguridad alimentaria y (e) evaluar los atributos saludables de los nuevos alimentos. Para ello, Leartiker cuenta con laboratorios provistos de diversas técnicas analíticas que tiene que adaptarse a las necesidades que marcan las nuevas líneas de investigación que se están desarrollando. Para ello, es necesario el desarrollo de nuevas competencias técnicas en el marco del análisis de los alimentos.</p> <p>EL OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO PLANTEADO CONSISTE EN LA PUESTA EN MARCHA DE TÉCNICAS ANALÍTICAS PARA EL CONTROL Y EVALUACIÓN DE LOS NUEVOS PRODUCTOS DESARROLLADOS EN EL MARCO DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DE FUENTES DE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS.</p>
Otra información	<ol style="list-style-type: none"> 1. DETERMINACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PROTEÍNAS FÚNGICAS (HIDROFOBINAS) MEDIANTE TÉCNICAS DE ELECTROFORESIS PARA EVALUAR LA POSIBILIDAD DE INCLUIRLAS LAS DIFERENTES MATRICES ALIMENTARIAS. 2. DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE PROTEÍNAS TALES COMO LA SOLUBILIDAD, PROPIEDADES ESPESANTE, COAGULANTES, GELIFICANTES Y EMULGENTES, ASÍ

COMO CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA, ENTRE OTRAS.

3. ESTUDIO DE LA BIOACCESIBILIDAD DE LAS PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS DE LOS PROTOTIPOS FINALES DESARROLLADOS EN LOS PROYECTOS TRAS LA DIGESTIÓN IN VITRO, PARA LA EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DEL ORGANISMO DE ASIMILAR LOS COMPUESTOS INGERIDOS.

4. IMPLEMENTACIÓN DE MÉTODOS ANALÍTICO AUTOMATIZADO BASADO EN ESPECTROFOTOMETRÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE DIVERSOS COMPUESTOS QUÍMICOS GENERADOS EN PROCESOS FERMENTATIVOS CON IMPLICACIÓN EN LAS PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS PRODUCTOS ACABADOS.

Datos de contacto

Iratxe Olazarán - iolazaran@leartiker.com - 946169167