



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

| | |
|--------------------|---|
| Área | Vegetales |
| Tipo | Tesis de licenciatura |
| Título | Caracterización funcional y nutricional de polen de diferente origen floral |
| Alumno | Diana Domínguez Valhondo |
| Directores | David González Gómez y Diego Bohoyo Gil |
| Fecha | 02/12/2010 |
| Universidad | Extremadura. Facultad de Ciencias |
| Resumen | <p>El objeto de este estudio ha sido determinar la composición nutricional y funcional de dos tipos de polen de distinto origen floral, así como la influencia del secado y la optimización de nuevos procesos de secado que alteren en menor medida las propiedades funcionales y organolépticas del polen fresco. En concreto se estudió un polen tipo multifloral y otro monofloral de Jara (Cistaceae C.).</p> <p>Para la caracterización nutricional se realizaron las siguientes determinaciones: humedad, carbohidratos, ácidos grasos, minerales, aminoácidos, proteínas, fibra, composición lipídica y para la caracterización funcional: compuestos fenólicos y carotenoides, así como la actividad antioxidante. Y para completar el estudio se caracterizó la fracción volátil del polen, comparándose en todos los casos el polen fresco y el polen procesado por el método tradicional y el método alternativo propuesto.</p> |

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

| | |
|--------------------|--|
| Área | Vegetales |
| Tipo | Tesis de licenciatura |
| Título | Caracterización de la fracción lipídica de semillas de pimiento |
| Alumno | Alfonso Montaña García |
| Directores | M. Lozano, M.C. Ayuso y W. Moreda |
| Fecha | 14/04/2008 |
| Universidad | Universidad de Extremadura. Facultad de Ciencias |
| Resumen | <p>En este trabajo se evaluaron y compararon las características de la grasa contenida en la semilla de pimiento para pimentón, tanto de los cultivares más utilizados en Extremadura como algunos de los comercializados a nivel mundial. Los cultivares ensayados han sido 'Jaranda', 'Jariza', 'Jeromín', 'Sonora', 'Papri King', 'Papri Queen' y un cultivar tipo bola 'RR-3'.</p> |

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

| | |
|--------------------|--|
| Área | Lácteos |
| Tipo | Tesis de licenciatura |
| Título | Estudo dos polimorfismos das proteínas do leite de ovelha da raça Merino |
| Alumno | Susana de Matas Silva Caio |
| Directores | Isidro Roa Ojalvo y Luis Pedro Pinto de Andrade |
| Fecha | 8 de noveibre de 2007 |
| Universidad | Universidade dos Açores |
| Resumen | |

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

| | |
|--------------------|--|
| Área | Enología |
| Tipo | TESIS DE LICENCIATURA |
| Título | Elaboración de Aguardiente de higo c.v. "Calabacita" con diferentes técnicas de destilación. |
| Alumno | Carlos M. Cabo Domínguez. |
| Directores | Esperanza Valdés Sánchez. |
| Fecha | Junio 2004. |
| Universidad | Facultad de Ciencias. Dpto. de Química Analítica y Electroquímica. |
| Resumen | <p>Calificación: Sobresaliente</p> <p>Se ha puesto a punto la metodología necesaria para la elaboración de un aguardiente a partir de higos secos C.v. Calabacita. El proceso global consta de dos partes bien diferenciadas: La obtención de un fermentado a partir de higos secos. La destilación del fermentado anteriormente dicho. El proceso de destilación se ha realizado en un alambique experimental en el que el calentamiento de la masa se realiza mediante vapor bien de manera directa o indirecta y la destilación puede llevarse a cabo de forma simple o una destilación-rectificación. Se ha analizado la composición volátil de los distintos tipos de aguardientes elaborados estudiándose además, la incidencia de los diferentes tipos de calentamiento y destilación en dicha composición.</p> |

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

| | |
|--------------------|---|
| Área | Vegetales |
| Tipo | TESIS DE LICENCIATURA |
| Título | Diseño de una industria transformadora de fruta con hueso |
| Alumno | Miguel Ángel Avilés Trinidad |
| Directores | Dra. Mercedes Lozano Ruiz |
| Fecha | junio 2001 |
| Universidad | Escuela de Ingenierías Agrarias Almedralejo |
| Resumen | Sobresaliente |

