



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



Instituto Tecnológico
Agroalimentario
de Extremadura

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Enología
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Influencia de la climatología sobre la maduración tecnológica y fenólica del xc Shiraz durante las campañas 2003 y 2007 en dos zonas vitícolas de Extremadura
Alumno	Daniel Moreno Cardona
Directores	Esperanza Valdés Sánchez
Fecha	Octubre 2008
Universidad	Extremadura
Resumen	El objetivo de este trabajo ha sido el siguiente: conocer el impacto de una climatología hasta ahora, anómala para la región sobre la maduración tecnológica y fenólica del cv Shiraz, cultivada en dos zonas vitícolas diferenciadas de la DO Ribera del Guadiana durante las campañas 2003 y 2007.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Enología
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Estudios sobre la posibilidad de utilización de la madera de rebollo (<i>Quercus pyrenaica</i>) de Extremadura para el envejecimiento de vinos por métodos alternativos (1er ensayo)
Alumno	Esther Gamero Samino
Directores	Esperanza Valdés Sánchez
Fecha	Octubre 2008
Universidad	Extremadura
Resumen	<p>Los objetivos que pretende este estudio son los siguientes:</p> <p>Poner a punto y desarrollar de la tecnología enológica para el envejecimiento acelerado del vino con este material.</p> <p>Analizar la incidencia del empleo de chips fabricados a partir de <i>Quercus pyrenaica</i> en las características físico químicas, organoléptica y estabilidad de los vinos elaborados.</p>

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Estudio de maduración de dos cultivares de ciruela
Alumno	Ana Chamorro
Directores	M ^a C Vidal-Aragon y B. Velardo
Fecha	16/12/2008
Universidad	Ingeniería Técnica Agrícola. Cultural Santa Ana
Resumen	Los objetivos de este trabajo fueron estudiar la evolución de los principales parámetros que determinan la calidad de la ciruela durante la maduración con la finalidad de determinar el momento óptimo de recolección en base a unos índices de madurez fáciles de medir, en lo posible.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Avaliação da qualidade nutricional de tomate
Alumno	Francisco Xavier Lobo da Franca de Horta Machado
Directores	Ana Cristina Agulheiro-Santos y Mercedes Lozano
Fecha	Diciembre 2007
Universidad	Engenharia Agrícola de Évora
Resumen	

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Extracción de licopeno mediante fluidos supercríticos
Alumno	Emilio Torrado Benítez
Directores	Eduardo Sabio Rey y Mercedes Lozano Ruiz
Fecha	Octubre 2005
Universidad	Escuela de Ingenierías Industriales. Universidad de Extremadura
Resumen	

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Estudio de vida útil de la ciruela C2003 cultivada en Extremadura
Alumno	Andrés Arias García
Directores	M ^a Carmen Vidal- Aragón y Mercedes Lozano
Fecha	Junio 2005
Universidad	Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola. Centro Universitario Cultural Santa Ana
Resumen	

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Estudio de la extracción del licopeno procedente de los residuos industriales del tomate mediante el empleo de disolventes
Alumno	Francisco Javier Castro Gómez
Directores	Eduardo Sabio Rey y Mercedes Lozano Ruiz
Fecha	1999
Universidad	Escuela de Ingeniería Industrial. Universidad de Extremadura
Resumen	<p>El objetivo principal del presente proyecto es la obtención industrial de licopeno a partir de productos y subproductos industriales de tomate, en especial de las pieles y semillas. Se propone un método industrial de extracción con hexano, similar al utilizado en la obtención de aceite de orujo. Para simular el proceso a escala de laboratorio se ha empleado el método de Soxhlet, que es de tipo mixto de inmersión y percolación. Como paso previo, se ha puesto a punto un método analítico para la determinación de la concentración de licopeno en las distintas muestras. Por último, se ha analizado la fotoestabilidad de los extractos de licopeno.</p>

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Extracción de licopeno mediante fluido supercrítico
Alumno	Emilio Torrado Benítez
Directores	Eduardo Sabio Rey y Mercedes Lozano Ruiz
Fecha	2005
Universidad	Escuela de Ingeniería Industrial. Universidad de Extremadura
Resumen	

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Estudio de la vida útil de la ciruela C2003 cultivada en Extremadura utilizando distintos tratamientos postcosecha
Alumno	Andrés Arias García
Directores	M ^a Carmen Vidal-Aragón de Olives y Mercedes Lozano Ruiz
Fecha	2005
Universidad	Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola. Centro Universitario Cultural Santa Ana. Universidad de Extremadura
Resumen	

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Caracterización físico-química de variedades de pimiento para pimentón
Alumno	M ^a de los Milagros Pérez Rodríguez.
Directores	Mercedes Lozano Ruiz y Concepción Ayuso Yuste.
Fecha	2004
Universidad	Facultad de Ciencias, Sección Químicas.
Resumen	En este trabajo se evalúan las características agronómicas e industriales de diferentes híbridos de pimiento para pimentón, obtenidos de cruzamientos realizados entre las variedades locales extremeñas Jaranda, Jariza y Jeromín y variedades húngaras picantes, ya que un problema que presenta el sector es la falta de disponibilidad de variedades con alto grado de pungencia en Extremadura. Los resultados de este trabajo son el fruto de un Convenio de Cooperación entre el Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico y el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, ambos pertenecientes a la Junta de Extremadura, y los centros húngaros Szegedi Kutatási Osztály de Szeged y el Fűszeraprika Kutató-Fejlesztő Kht de Kalocsa.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Simulación del proceso de extracción del Licopeno con hexano
Alumno	Francisco Javier Martín Cubero.
Directores	Eduardo Sabio Rey y Mercedes Lozano Ruiz.
Fecha	2003
Universidad	Escuela de Ingenierías Industriales.
Resumen	El objetivo principal de este proyecto es la simulación del proceso de extracción de licopeno

con hexano a partir de subproductos industriales del tomate, utilizando el proceso de percolación, que es el actualmente se usa en la industria extractora de colorantes naturales. Los datos obtenidos se ajustan a una serie de modelos matemáticos empíricos y a unos modelos basados en el balance de masas considerando resistencia externa constante y variable. Los resultados ponen de manifiesto que la extracción de licopeno es un proceso complejo en los que se produce inicialmente una resistencia a la transferencia de masa en la zona del disolvente, mientras que a medida que avanza la extracción la resistencia en la partícula de sólido comienza a controlar la velocidad de extracción. El tamaño de partícula y el caudal empleado son dos variables importantes en el proceso.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Enología
Tipo	Proyecto fin de carrera
Título	Influencia de distintas dosis de riego en la madurez fenólica y tecnológica del cv Tempranillo en Extremadura
Alumno	Cristina Pino Villar
Directores	Esperanza Valdés Sánchez y Henar Prieto Losada
Fecha	Julio 2003.
Universidad	Facultad de Ciencias. Dpto. de Química Analítica y Electroquímica.
Resumen	<p>Calificación: Sobresaliente</p> <p>Se han analizado durante el período de maduración parámetros indicadores de la madurez tecnológica (°Brix, acidez total y contenidos en ácidos málico y potasio del mosto) y madurez fenólica (antocianos totales y extraíbles, extractabilidad celular y madurez de las pepitas) de cepas cv. Tempranillo sometidas a diferentes dosis y sistemas de riego en el período envero-madurez. Los tratamientos ensayados han sido: R1: 25% ETC; R2: 50% ETC; R3: 100% Etc, R1P y R1PL, éstos dos últimos con idéntica dosis que R1 pero aplicando el agua según la técnica del riego parcial (PRD), uno a ambos lados de la línea de plantas (R1PL) y otro en la propia línea (R1P). Los resultados indican que, en lo referente a la dosis de riego, la mayor cantidad de agua aplicada a las cepas del tratamiento R2 provoca una mayor acumulación de azúcares en la baya pero reduce el contenido de compuestos fenólicos. En cuanto a técnica de riego, el contenido polifenólico global y antociánico de las bayas procedentes de sometidas a sistemas de riego PRD fué mayor. Además, se ha puesto a punto un método rápido y sencillo para determinar parámetros colorimétricos en uvas tintas.</p>