

Información Empresa

NUTRAFUR



Responsable

Julián Castillo Sánchez



M^a Dolores Mira

2014/2017

Información General



Grupo de Investigación

Nutrición, estrés oxidativo y biodisponibilidad



Programa de Doctorado
Ciencias de la Salud



Director/es Tesis

Julián Castillo Sánchez
Juana Morillas Ruiz

Uso de extractos de romero y otras fuentes vegetales como antioxidantes tecnológicos de grasas y aceites. Estudio comparativo de eficacia frente a antioxidantes sintéticos. Relación estructura-actividad

Las grasas y aceites presentes en los alimentos pueden sufrir diferentes transformaciones. La oxidación de los lípidos es la segunda causa de deterioro de los alimentos, después de la acción de los microorganismos. Tiene como consecuencias las alteraciones en el aroma y sabor (enranciamiento), en el color, la pérdida de determinados nutrientes y la formación de sustancias potencialmente nocivas. En este proyecto se realizará una selección de antioxidantes con potencial aplicabilidad en la industria alimentaria en función de su "status legal", disponibilidad del mercado y rentabilidad económica. Se realizará una caracterización físico-química completa de dichos ingredientes y un estudio de las propiedades como agentes antioxidantes en ciertas aplicaciones específicas alimentarios (grasas y aceites). Finalmente se realizará un estudio de las posibles combinaciones

entre extractos e ingredientes estudiados que puedan tener potencial sinergia en su aplicación específica sobre las grasas.