



Propuesta de Trabajo Fin de Máster

Año académico 2026-2027

MÁSTER EN CIENCIA DE DATOS PARA CIENCIAS EXPERIMENTALES

Proyecto Nº 29
Título: Marcadores de oxidación en PBMA (Plant-based meat analogs)
Departamento/ Laboratorio: Ciencias de la Alimentación y Fisiología
Director: Diana Ansorena Correo electrónico: dansorena@unav.es Codirector: Iciar Astiasarán Correo electrónico: iastiasa@unav.es
Resumen: <p>La creciente preocupación por la sostenibilidad del planeta y la prevención de enfermedades han impulsado en los últimos años a disminuir el consumo de alimentos de origen animal. En esta tendencia, los análogos de carne elaborados con proteína de origen vegetal constituyen uno de los productos más atractivos para el consumidor. Sin embargo, este tipo de alimentos han sido poco estudiados desde el punto de vista de su seguridad y los efectos de su consumo a largo plazo. Este proyecto trata de contribuir a aumentar el conocimiento acerca de la seguridad de estos productos tratando de establecer la presencia de productos peligrosos procedentes de procesos oxidativos que pueden producirse durante el procesamiento de las materias primas o durante el proceso de elaboración del propio producto.</p> <p>Los objetivos específicos son:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Puesta a punto de la determinación de diferentes productos de oxidación (acroleína, malondialdehído, 4-hidroxynonenal) por GC-MS.2. Determinación de los compuestos en productos comerciales antes y después del cocinado.3. Establecimiento de correlaciones entre los ingredientes empleados, la composición y/o los tratamientos culinarios, el grado de oxidación lipídica y la presencia de los diferentes compuestos

OPTATIVAS RECOMENDADAS <ol style="list-style-type: none">1.2.3.4.
--