

Trabajos Fin de Máster 2025-2026

Máster en Gestión Sostenible e Innovación Nutricional en Empresas Alimentarias

- 1 Desarrollo de un producto prebiótico para combatir la disbiosis asociada a obesidad y sus comorbilidades.
- 2 Análisis del lanzamiento al mercado de un probiótico microencapsulado. Optimización industrial, diseño regulatorio y posicionamiento competitivo del proyecto PROCAPS.
- 3 Evaluación de un ingrediente postbiótico frente a obesidad y síndrome metabólico. Desarrollo y explotación del ingrediente.
- 4 Hamburguesa vegetal enriquecida con fitoesteroles: estudio de viabilidad
- 5 Estrategias de mejora del perfil nutricional en análogos veganos de productos cárnicos: fortificación, bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutrientes críticos.
- 6 Acrylamide and health: an umbrella review.
- 7 Evaluación de la seguridad de compuestos botánicos en complementos alimenticios: enfoque científico y regulatorio en la Unión Europea
- 8 Innovación alimentaria: diseño de un suplemento nutricional oral como soporte durante el tratamiento con agonistas del receptor de GLP-1 y agonistas duales GIP/GLP-1.
- 9 Complementos alimenticios de alcachofa: nuevas oportunidades para el aprovechamiento de subproductos.
- 10 Valorization of Coffee Silverskin: Applications, Regulation, Barriers, and New Opportunities.
- 11 Análisis de los suplementos comercializados para optimizar la fertilidad y nuevas tendencias del mercado.
- 12 Innovación en productos alimentarios basadas en polifenoles para la mejora del perfil glucémico en población en riesgo de diabetes.
- 13 Ácidos grasos omega-3 y derivados lipídicos bioactivos aspectos innovadores y sostenibles para la industria alimentaria y nutracéutica.
- 14 Análisis de viabilidad del uso de una combinación de bioactivos coencapsulados como agente con propiedades frente al Síndrome Metabólico.
- 15 Estudio de mercado sobre el uso de harinas de insectos, como fuentes proteicas alternativas, en la industria alimentaria.
- 16 Innovación en nutrición sostenible: evolución del consumidor *plant-based* y proteínas emergentes.