

Líneas de Investigación del Master en Calidad y Seguridad Alimentaria

Universitat de València

- Óxidos de fitoesteroides: formación, biodisponibilidad, citotoxicidad en bebidas a base de leche y zumo de frutas. Dra Reyes Barbera (reyes.barbera@uv.es), Dra Amparo Alegría Torán (amparo.alegria@uv.es).
- Estudio de componentes bioactivos presentes en la leche y productos destinados a la alimentación del lactante. Dra María Jesús Lagarda (m.j.lagarda@uv.es), Dra Amparo Alegría Torán (amparo.alegria@uv.es).
- Dieta mediterránea y nutrigenómica cardiovascular. Dra. Dolores Corella (dolores.corella@uv.es).
- Estudio de la ingesta de contaminantes en la dieta total de la Comunidad Valenciana. Dra. Guillermina Font (guillermina.font@uv.es).
- Optimización e innovación de metodología para el análisis de residuos de pesticidas y medicamentos de uso veterinario en miel. Dra. Guillermina Font, (guillermina.font@uv.es) Dra. Mónica Fernández (monica.fernandez@uv.es).
- Evaluación del impacto de procesos mínimos de conservación, solos o combinados con calor que garanticen la calidad y valor nutritivo de alimentos. Dra. Ana Frigola (ana.frigola@uv.es), Dra. María José Esteve (maria.jose.esteve@uv.es).
- Determinación del perfil nutricional de los embutidos tradicionales elaborados sin aporte de grasa de origen animal. Dra. Ana Frigola (ana.frigola@uv.es)
- Estudio de la idoneidad de la propuesta anual de menús escolares. Dra. María José Esteve (maria.jose.esteve@uv.es).
- Análisis de micotoxinas de Fusarium en materias primas y alimentos procesados. Evaluación de la ingesta diaria. Dr. Jordi Mañes (jordi.manes@uv.es).
- Análisis de micotoxinas emergentes en cereales y derivados, y producción de patrones a partir de cultivos de células tipo. Dr. Jordi Mañes (jordi.manes@uv.es).
- Caracterización de sistemas nanoestructurados basados en biopolímeros y antimicrobianos naturales de interés en aplicaciones multisectoriales. Dra. María José Ocio (maria.jose.ocio@uv.es)
- Desarrollo de métodos *in vitro* para evaluar la toxicidad de plaguicidas y micotoxinas presentes en alimentos. Dra. María José Ruiz (m.jose.ruiz@uv.es).
- Evaluación antropométrica y nutricional de grupos de población Dr. José Miguel Soriano del Castillo (jose.soriano@uv.es).
- Estudio de radioprotectores de origen alimentario para pacientes y trabajadores en procedimientos de tratamiento o diagnóstico médico con radiaciones. Dr. José Miguel Soriano del Castillo (jose.soriano@uv.es).
- Lactancia y bancos de leche materna en entornos con diferentes desarrollo socioeconómico. Dr. José Miguel Soriano del Castillo (jose.soriano@uv.es).

Institut d'Agroquímica i Tecnologia dels Aliments

- Desarrollo de métodos inmunoquímicos para la determinación de nuevos fungicidas postcosecha en alimentos. Dr Antonio Abad (aabad@iata.csic.es).
- Propiedades Físicas y Sensoriales de los alimentos. Dra. Elvira Costell (ecostell@iata.csic.es).
- Mecanismos de generación del aroma y del sabor de productos cárnicos curados. Dra. Mónica Flores (mflores@iata.csic.es).
- Desarrollo de alimentos funcionales de origen animal. Dra. Mónica Flores

(mflores@iata.csic.es).

-Desarrollo y caracterización de materiales para el envasado activo de alimentos. Dr. Rafael Gavara (rgavara@iata.csic.es).

- Evaluación, control y detección de microorganismos y enzimas en alimentos. Dr. Antonio Martínez (amartinez@iata.csic.es).

- Bacterias lácticas y prebióticos. Dr. Vicente Monedero (vmon@iata.csic.es).

-Péptidos hipotensores derivados de lactoferrina bovina: producción mediante levaduras no convencionales y estudio de sus mecanismos de acción. Dra. Paloma Manzanares (pmanz@iata.csic.es).

-Evolución adaptativa de propiedades de interés biotecnológico en levaduras del género *Saccharomyces*. Dra. Amparo Querol (aquerol@iata.csic.es).

-Estudios bioquímicos y de regulación de la expresión génica relacionados con los mecanismos moleculares de respuesta a estrés en levaduras comerciales (Dr. J.A. Prieto y Dra. Francisca Randez (prandez@uv.es).

-Influencia de las interacciones entre la alimentación y el proceso de colonización microbiana intestinal de neonatos y lactantes en la predisposición a padecer enfermedad celíaca, y balance riesgo-beneficio del uso de probióticos en el período postnatal en modelos animales. Dra Yolanda Sanz (yolsanz@iata.csic.es).

-Reformulación de alimentos por adición de nuevos ingredientes comerciales para disminuir los contenidos en azúcar o grasas. Efectos sobre la reología, microestructura, propiedades sensoriales y aceptación. Dra. Teresa Sanz. Dra. Ana Salvador. (asalvador@iata.csic.es).

- Evaluación, control y detección de contaminantes químicos en alimentos. Dra. Dinoraz Velez (deni@iata.csic.es).

- Biotecnología de alimentos vegetales y postrecolección. Dr. Lorenzo Zacarias(lzacarias@iata.csic.es).