

LINEAS DE INVESTIGACIÓN. CURSO 2018-2019

CENTRO: UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

UV

LINEA DE INVESTIGACIÓN	GRUPO
Estudio de cambios en la expresión génica mitocondrial producidos por exposición a micotoxinas en células in vitro y tejidos de rata mediante RT-PCR.	Dra. Lara Manyes
Uso de compuestos bioactivos de origen natural para reducir el crecimiento de hongos micotoxigénicos en alimentos.	Dr. Giuseppe Meca
Impacto de los procesos de fermentación en la chufa.	Dr. Francisco Barba
Evaluación de la extracción de nutrientes y compuestos bioactivos de subproductos de pescado.	Dr. Francisco Barba
Obtención de extractos de residuos de la industria agroalimentaria por tratamientos no	Dra. Ana Frígola

LINEAS DE INVESTIGACIÓN. CURSO 2018-2019

CENTRO: INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

IATA

LINEA DE INVESTIGACIÓN	GRUPO
Aplicación de métodos inmunoanalíticos basados en anticuerpos monoclonales para el control de la calidad y seguridad de los alimentos.	Dr. Antonio Abad
Efecto de la inoculación de levaduras en el aroma a "curado" en embutidos fermentados reducidos en nitritos	Dra. Mónica Flores
Evaluación de proteínas antifúngicas en protección de frutos.	Dra. Paloma Manzanares
Evolución adaptativa de cepas industriales: tolerancia estrés y aplicaciones tecnológicas.	Dra. M ^a Francisca Rández
Obtención de sustitutos de grasas con bajo porcentaje de grasas saturadas y sin grasas trans basados en hidrocoloides. Investigación de su textura, propiedades reológicas y aplicación en alimentos..	Dra. Teresa Sanz Taberner
Estudio de la calidad del arroz para sushi. Impacto de cocción.	Dra. Cristina Molina